



LEÑA va néixer al cor de Marbella, el mateix lloc on el xef Dani García va obtenir les seves tres estrelles Michelin l'any 2019.

Aquest concepte reflecteix la seva visió de fer que les experiències culinàries excepcionals siguin més accessibles. LEÑA celebra l'art de cuinar amb diferents tipus de carbó, on la dansa de les flames intensifica els sabors purs de cada ingredient. Aquí, les verdures, els mariscos, els peixos i les carns es transformen a la graella, impregnats de profunds aromes fumats.

Allà on hi ha foc, sempre queden cendres.

A LEÑA, tot xiuxiueja fum.

MARBELLA  
MADRID  
DUBAI  
BARCELONA  
MIAMI  
MALLORCA

## VEGETALS

<b>BURRATA FUMADA</b>	18
Escalivada d'albergínies, pebrot vermell, tomàquet i ceba	
<b>PORRO TORRAT AL CARBÓ</b>	18
Mortadel·la trufada de porc ibèric, gribiche i avellanes	
<b>L'AUTÈNTICA AMANIDA CÈSAR</b>	18
Feta al moment, làmines curades de vaca vella	
<b>ALVOCAT DE MÀLAGA A LA BRASA</b>	17
Pesto de coriandre jove i salpicó vegetal amb formatge feta	
<b>UNA BONICA AMANIDA DE TOMÀQUETS D'HIVERN</b>	16
Suc d'olives i menta fresca	
<b>BABA GANOUSH</b>	10
Albergínia torrada a la graella aixafada amb oli d'oliva verge extra i pa de pita	
<b>PA A LA BRASA AMB TOMÀQUET</b>	6
Pa del Forn Sant Josep a la graella amb tomàquet	

## ENTRADES A LA BRASA

<b>STEAK TÀRTAR FET A TAULA</b>	24
Steak tàrtar tradicional de filet amb foie gras ratllat	
<b>CANELONS A LA CATALANA</b>	18
Dos canelons de pollastre rostit gratinats, beixamel d'herbes seques	
<b>CROQUETES DE BOTIFARRA DE PEROL</b>	12
Una botifarra de perol ficada dins d'una croqueta (6 uds)	
<b>FOIE PER UNTAR</b>	18
La poma que volia ser foie, alls tendres rostits i pa torrat a la brasa	
<b>LLETONS DE VEDELLA AL VI RANCI</b>	18
Llesques de lletons de vedella a la graella amb vi ranci	
<b>PRETZEL DE VEDELLA FUMADA</b>	8
Vedella fumada lentament, salsa tàrtara, cogombrets i ceba encurtida	
<b>EMPANADA DE POLLASTRE</b>	6
Empanada de butter chicken especiat i formatge cheddar	

## DEL PORC, TOT N'ÉS BO

**PATÉ DE CAMPANYA**  
Puré d'orellanes, vainilla i festuc  
12

**SOBRASSADA IBÈRICA**  
Bresca de mel i torrades de pa  
10

**"MORCILLA" D'ARRÒS**  
Puré de poma verda  
10

**BOTIFARRA DE PEROL**  
Torrades de pa  
10

## YAKIPINTXOS 2 unitats

<b>MEATBALL YAKITORI</b>	14
Cuixa de pollastre picada glacejada amb tare i llimona	
<b>MANDONGUILLES DE POLLASTRE</b>	12
Contra i cuixa picades amb romesco	
<b>ALA DE POLLASTRE</b>	12
Ala de pollastre amb llima i llimona	
<b>CUIXA DE POLLASTRE</b>	12
Yuzu kosho verd	
<b>PIT DE POLLASTRE</b>	10
Pesto verd d'alfàbrega i koji	

## LA MEDITERRÀNIA A LA BRASA

<b>BOGAVANT A LA GRAELLA</b>	65
Beurre blanc de palo cortado +10 g de <b>RIOFRÍO</b> caviar ecològic	
<b>GAMBA VERMELLA</b>	28 /100g
Gamba vermella de Palamós a la brasa	
<b>ESCAMARLÀ A L'UNILATERAL</b>	22 /100g
Escamarlà a la brasa obert per l'esquena	
<b>ESPARDENYES</b>	62
Espardenyes a la brasa	
<b>XIPIRÓ A LA BRASA</b>	28
Xipirons acariciats per la brasa, alfàbrega i pernil ibèric	
<b>MAR I MUNTANYA A LA GRAELLA</b>	36
Ventresca de tonyina a la graella i moll de l'os a la brasa	
<b>LLOBARRO MADURAT 3 DIES</b>	28
Pell confitada de llimona i oli d'oliva	



### LA BURGER QUE VA DONAR SENTIT A TOT®

Dues baby burgers, l'icònica salsa bull®, pa pretzel i formatge havarti  
Versió de la burger servida al restaurant Dani García 3\* Michelin l'any 2019  
22 - 2 unitats

## NO TOT ÉS BRASA

### FILET ARREBOSSAT

Wiener Schnitzel de vedella  
blanca fregit com una milanesa  
28

### COSTELLETES DE XAI

Costelletes de xai lletó a la paella,  
font de patates, all i ceba  
32

### CUA DE BOU ESTOFADA

Fricandó clàssic de vedella  
24

## TOTA LA LLENYA AL FOC

### TXULETA ESPECIAL DG

1 kg de txuleta de vaca vella clandestina, 45 dies de maduració

135

### TOMAHAWK DE VEDELLA

1,3 kg de tomahawk de vedella jove, 25 dies de maduració

85

### PORTERHOUSE DE VEDELLA

1 kg de T-bone de vedella jove, llom pintat amb miso i filet

75

### RIBEYE DE VACA VELLA

600 g de txuleta de llom alt sense os

54

### CHATEAUBRIAND DE TXULETA

500 g del centre de la txuleta

69

### LLONZA DE WAGYU A5

150 g de llom alt de wagyu d'origen Kagoshima

70

### FILET DE VEDELLA

200 g de filet de vedella

30

### PLOMA DE PORC IBÈRIC

180 g de ploma 100% ibèrica marinada en koji i rostida a la brasa

24

## GUARNICIONS

CEBA GRATINADA I TRUFADA	9
BIMI ROSTIT, romesco i avellanes	6
VERDURES MARINADES amb llima	7
PURÉ DE PATATA homenatge a Robuchon	5
BOLETS DE TEMPORADA SALTEJATS	8
PATATES FREGIDES	4,5

## SALSSES

FOYOT	4
BERNESA	3,5
CHIMICHURRI	3,5
PEBRE VERD	3,5
XAMPINYONS a la crema	3,5
MOSTASSA	3,5



+34 930 47 59 90  
[www.grupodanigarcia.com](http://www.grupodanigarcia.com)



@lenadanigarcia