



MARBELLA
MADRID
DUBAI
BARCELONA
MIAMI
MALLORCA

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS

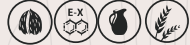


ALTRAMUCES

VEGETALES

BURRATA AHUMADA

Escalibada de berenjenas, pimiento rojo, tomate y cebolla



PUERRO ASADO AL CARBÓN

Mortadella trufada de cerdo ibérico, gribiche y avellanas



LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja



AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA

Pesto de cilantro joven y salpicón vegetal con queso feta



UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES DE INVIERNO

Jugo de aceitunas y hierbabuena



BABA GANOUSH

Berenjena asada a la parrilla machacada con aove y pan de pita



PAN A LA BRASA CON TOMATE

Pan del Forn Sant Josep a la parrilla con tomate



ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA

Steak tartar tradicional de solomillo con foie gras rallado



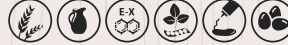
CANELONES A LA CATALANA

Dos canelones de pollo asado gratinados, bechamel de hierbas secas



CROQUETAS DE BUTIFARRA DE PEROL

Una butifarra de perol metida dentro de una croqueta (6 uds)



FOIE PARA UNTAR

La manzana que quería ser foie, ajetes asados y pan tostado a la brasa



MOLLEJAS DE TERNERA AL VINO RANCO

Láminas de mollejas de ternera de corazón a la parrilla con vino rancio



PRETZEL DE TERNERA AHUMADA

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida



EMPANADA DE POLLO

Empanada de butter chicken especiado y queso cheddar



DEL CERDO HASTA LOS ANDARES

PATÉ DE CAMPAÑA

Puré de orejones, vainilla y pistacho



SOBRASADA IBÉRICA

Panal de miel y tostas de pan



MORCILLA DE ARROZ

Puré de manzana verde



BUTIFARRA DE PEROL

Tostas de pan



YAKIPINCHOS

2 unidades

MEATBALL YAKITORI

Muslo de pollo picado glaseado con tare y limón



ALBONDIGUILLAS DE POLLO

Contra y muslo picado con romesco



ALITA DE POLLO

Alita de pollo y lima limón



MUSLO DE POLLO

Yuzu kosho verde



PECHUGA DE POLLO

Pesto verde de albahaca y koji



MEDITERRÁNEO A LA BRASA

BOGAVANTE A LA PARRILLA

Beurre blanc de palo cortado + 10gr RIOFRÍO caviar ecológico



GAMBA ROJA

Gamba roja de Palamós a la brasa



CIGALA AL UNILATERAL

Cigala a la brasa abierta a la espalda



COHOMBROS DE MAR

Espardenyas a la brasa



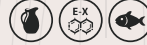
CHIPIRÓN A LA BRASA

Chipis acariciados por la brasa, albahaca y jamón ibérico



MAR Y MONTANYA A LA PARRILLA

Ventresca de atún a la parrilla y tuétano a la brasa



LUBINA MADURADA 3 DÍAS

Piel confitada de limón y aceite de oliva





LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO®

Dos baby burgers, la icónica salsa bull®, pan pretzel y queso havarty
Versión de la burger servida en Dani García Restaurante 3* Michelin en 2019



NO TODO ES BRASA

FILETE EMPANADO

Wiener Schnitzel de ternera
blanca frito como una milanesa



CHULETITAS DE CORDERO

Chuletas lechal a la sartén, fuente
de patatas, ajo y cebolla



RABO DE TORO

Guisado al estilo tradicional



TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

TXULETA ESPECIAL DG

1kg. de chuleta de vaca vieja clandestina, 45 días de maduración

TOMAHAWK DE TERNERA

1,3kg de tomahawk de ternera joven, 25 días de maduración

PORTERHOUSE DE TERNERA

1kg. de T-bone de ternera joven, lomo pintado con miso y solomillo

RIBEYE DE VACA VIEJA

600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso

CHATEAUBRIAND DE TXULETA

500gr. del centro de la txuleta

LOMO DE WAGYU A5

150gr. de lomo alto de wagyu origen Kagoshima



SOLOMILLO DE TERNERA

200gr. de solomillo de ternera

PLUMA DE CERDO IBÉRICO

180gr. de pluma 100% ibérica marinada en koji y asada a la brasa

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA



BIMI ASADO, romesco y avellanas



VERDURAS EN ADOBO con lima



PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon



SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS

PATATAS FRITAS

SALSAS

FOYOT



BEARNESA



CHIMICHURRI



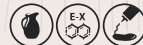
PIMIENTA VERDE



CHAMPIÑONES a la crema



MOSTAZA



POSTRES

TIRADITO DE PIÑA ASADA

Tiradito de piña asada lentamente, fruta de la pasión y caramelos refrescantes



SAVARIN HOMENAJE A DUCASSE



AL RON BRUGAL 1888

AL ARMAGNAC VSOP

CHAWANMUSHI DULCE

Chawanmushi dulce, flores de romero y yuzu



SOUFFLÉ DE AVELLANAS

Soufflé de avellanas estilo Leña y helado de lima y jengibre



TARTA DE CHOCOLATE

Tarta de chocolate cremosa y avellanas tostadas



TARTA DE MANZANA

Tarta de manzana con almendra y helado de canela



TARTA DI ROSE

Tarta di rose de la mia mamma y helado de mantequilla tostada hacemos 50 cada día, corre o te quedarás sin ella



COCKTAILS

MADAGASCAR

CORNAMENTA


MULE MULE

WHISKY SOUR DE CALABAZA 

LEÑERO 

OCASO 

MEXICA

RUBI 

PINK MARI  

VIEJO NEGRONI 

DG MARTINI 

PREHISTÓRICO

FLOR EN ASCUAS

TIRAMISÚ DE BANANA 