



LEÑA nació en el corazón de Marbella, el mismo lugar donde el Chef Dani García obtuvo sus tres estrellas Michelin en 2019. Este concepto refleja su visión de hacer que las experiencias culinarias excepcionales sean más accesibles. LEÑA celebra el arte de cocinar sobre diferentes carbones, donde el baile de las llamas realza los sabores puros de cada ingrediente. Aquí, las verduras, los mariscos, los pescados y las carnes se transforman en la parrilla, impregnados de profundos aromas ahumados.

Donde hay fuego, siempre quedan cenizas.

En LEÑA, todo susurra humo.

MARBELLA
MADRID
DUBAI
BARCELONA

PRÓXIMAMENTE
MIAMI
MALLORCA
IBIZA

ENTRADAS VEGETALES

BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 20

Burrata ahumada al momento, ensalada malagueña de pimientos asados al carbón

PUERRO ASADO AL CARBÓN 20

Puerro asado lentamente al carbón, mortadella trufada de cerdo ibérico, salsa gribiche y avellanas

LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR 20

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA 19

Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro joven y salpicón vegetal con queso feta

UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES 17

Jugo de aceituna verde y hierbabuena

EDAMAME A LA BRASA 8,5

Habas de soja asadas a la brasa con sal o salsa spicy-lemon

BABA GANOUSH 12

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

YAKIPINCHOS 2 unidades

YAKIPINCHO DE MEATBALL 15

Carne picada de muslo de pollo glaseado con tare y ralladura de limón

YAKIPINCHO DE WAGYU A5 39

2 unidades, 25gr cada una

YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN 13

YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO 13

YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO 11

Con pesto verde

ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA 27

Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón

CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS 20

Dos canelones de pollo asado, bechamel de hierbas secas y queso gruyère

CROQUETAS DE POLLO ASADO 12

Un pollo asado metido en una croqueta

FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS 19

Como una manzana rellena de foie, ajetes asados y aliñados con limón

MOLLEJAS DE TERNERA 20

Mollejas de ternera laminadas y marcadas a la parrilla y limón como lo hacía mi padre

PRETZEL DE TERNERA AHUMADA 8,5

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida

EMPANADA DE POLLO 8

Empanada de pollo especiado (butter chicken) al estilo Leña y queso cheddar

ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA 18

Lomo de vaca vieja en una albóndiga, salsa de tomate casera y palo cortado

CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA 24

Láminas de lomo de vaca vieja curado, salsa de trufa negra y queso parmesano

KEBAB DE CORDERO 18

Kebab turco de cordero a la brasa, salsa de yogur y pan de pita

ALGO DE PESCADO

BOGAVANTE A LA PARRILLA 66

Beurre blanc de palo cortado + 10gr caviar 91

SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA 32

LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA 18

LUBINA ASADA A LA PARRILLA 30

Lubina entera asada a la parrilla, piel de limón confitado 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
22 - 2 uds.

NO TODO ES BRASA

FILETE EMPANADO

Wiener Schnitzel de ternera
blanca frito como una milanesa
30

CHULETITAS DE CORDERO

Chuletas lechal a la sartén, fuente
de patatas, ajo y cebolla
34

RABO DE TORO

Guisado al estilo tradicional
26

CORTES PREMIUM DE LEÑA

TXULETA ESPECIAL DG

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

135

TOMAHAWK DE TERNERA

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

95

PORTERHOUSE DE TERNERA

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

78

RIBEYE BLACK ANGUS

600gr. de txuleta de vaca vieja americana

115

RIBEYE DE VACA VIEJA

600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso

56

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

LOMO DE WAGYU A5

150gr. de lomo alto
de wagyu origen
Kagoshima
74

CORDERO LECHAL DE BURGOS

Paletilla de cordero
lechal a las finas hierbas
asada en horno de leña
40

SOLOMILLO A LA BRASA

Con piquillos carameliza-
dos y patatas fritas
42

PLUMA DE CERDO IBÉRICO

200gr. de pluma 100%
ibérica marinada en koji
y asada a la brasa
30

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA	9
BIMI ASADO, romesco y avellanas	8
ESPÁRRAGOS VERDES gratinados	8
PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon	6
ENSALADA DE ENDIVIAS	6
PATATAS FRITAS	6
PIQUILLOS CARAMELIZADOS	6

SALSAS

FOYOT	6
BEARNESA	5
CHIMICHURRI	5
PIMIENTA VERDE	5
CHAMPIÑONES a la crema	5
MOSTAZA	5

REGALA LEÑA

Elige de nuestra selección
hecha a medida de
experiencias de regalo.



GRUPOS & EVENTOS PRIVADOS

Mejore su evento con nuestros espacios
cuidadosamente diseñados, adaptados para crear
experiencias inolvidables para cualquier ocasión.

grupos@grupodanigarca.com



+34 952 764 252
www.grupodanigarcia.com



@lenadanigarcia