

N



ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

ENTRADAS VEGETALES

BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

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



PUERRO ASADO AL CARBÓN

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



LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja



AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA

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



UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES

Jugo de aceituna verde y hierbabuena



EDAMAME A LA BRASA

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



BABA GANOUSH

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



YAKIPINCHOS 2 unidades

YAKIPINCHO DE MEATBALL

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



YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN



YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO



YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO

Con pesto verde



YAKIPINCHO DE WAGYU A5

2 unidades, 25gr cada una



ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA

Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón



CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS

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



CROQUETAS DE POLLO ASADO

Un pollo asado metido en una croqueta



FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS

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



MOLLEJAS DE TERNERA

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



PRETZEL DE TERNERA AHUMADA

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida



EMPANADA DE POLLO

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



CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA

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



ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA

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



KEBAB DE CORDERO

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



ALGO DE PESCADO

BOGAVANTE A LA PARRILLA

Beurre blanc de palo cortado + 10gr caviar



SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA



LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA



LUBINA ASADA A LA PARRILLA



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



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



TODO AL ROJO

Marca creada por DG y **TXOGITU** en exclusiva
para **LEÑA** Marbella, Madrid, Dubai y Barcelona

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

RIBEYE BLACK ANGUS

600gr. de txuleta de vaca vieja americana

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

LOMO DE WAGYU A5

150gr. de lomo alto
de wagyu origen
Kagoshima



CORDERO LECHAL DE BURGOS

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




SOLOMILLO DE TERNERA




200gr. de solomillo
de ternera



PLUMA DE CERDO IBÉRICO


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




GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA  

BIMI ASADO, romesco y avellanas   

ESPÁRRAGOS VERDES gratinados  




PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon 


ENSALADA DE ENDIVIAS   





PATATAS FRITAS



SALSAS

FOYOT   

BEARNESA   

CHIMICHURRI 

PIMIENTA VERDE    

CHAMPIÑONES a la crema  

MOSTAZA   

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@grupodanigarcia.com

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

EL FLAN QUE QUISO SER TOCINO

EL FLAN QUE QUISO SER TOCINO DE CIELO, YUZU, GALLETA DE CLAVO Y ALBAHACA

SOUFFLÉ DE AVELLANAS

SOUFFLE DE AVELLANAS ESTILO LEÑA Y HELADO DE LIMA Y JENGIBRE

TARTA DE CHOCOLATE

TARTA DE CHOCOLATE 70% STEAK HOUSE STYLE

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 