



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 19

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

### PUERRO ASADO AL CARBÓN 19

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

### LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR 19

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

### AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA 18

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

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

### BABA GANOUSH 10,5

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

## YAKIPINCHOS 2 unidades

### YAKIPINCHO DE MEATBALL 14

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

### YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN 12

### YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO 12

### YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO 10

Con pesto verde

### YAKIPINCHO DE WAGYU A5 38

2 unidades, 25gr cada una

## 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 19

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

### CROQUETAS DE POLLO ASADO 12

Un pollo asado metido en una croqueta

### SHAWARMA DE LEÑA 10

Muslos y contras de pollo al ras el hanout, tomate fresco, queso en salmuera y salsa de yogur

### FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS 19

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

### MOLLEJAS DE TERNERA 19

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

### PRETZEL DE TERNERA AHUMADA 8

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida

### EMPANADA DE POLLO 7

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

### KEBAB DE CORDERO 17

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

### CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA 23

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

### ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA 17

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

## ALGO DE PESCADO

### BOGAVANTE A LA PARRILLA 65

Beurre blanc de palo cortado

+ 10gr caviar 90

### SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA 31

### LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA 17

### LUBINA ASADA A LA PARRILLA 29

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  
29

### CHULETITAS DE CORDERO

Chuletas lechal a la sartén, fuente  
de patatas, ajo y cebolla  
32

### COSTILLA DE TERNERA AHUMADA MADE IN USA

Costilla, salchichas de vaca vieja,  
ensalada de col y salsa bbq casera  
(recomendado para 2 personas)  
65

## TODO AL ROJO

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

### TXULETA ESPECIAL DG

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

135

### TOMAHAWK DE TERNERA

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

86

### PORTERHOUSE DE TERNERA

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

76

### RIBEYE DE VACA VIEJA

600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso

55

### RIBEYE BLACK ANGUS

600gr. de txuleta de vaca vieja americana

110

## TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

### LOMO DE WAGYU A5

150gr. de lomo alto  
de wagyu origen  
Kagoshima  
71

### CORDERO LECHAL DE BURGOS

Paletilla de cordero  
lechal a las finas hierbas  
asada en horno de leña  
39

### SOLOMILLO DE TERNERA

200gr. de solomillo  
de ternera  
31

### PLUMA DE CERDO IBÉRICO

200gr. de pluma 100%  
ibérica marinada en koji  
y asada a la brasa  
28

## GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA	9
BIMI ASADO, romesco y avellanas	7
ESPÁRRAGOS VERDES gratinados	8
PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon	4,5
ENSALADA DE ENDIVIAS	4,5
PATATAS FRITAS	5

## SALSAS

FOYOT	4,5
BEARNESA	4
CHIMICHURRI	4
PIMIENTA VERDE	4
CHAMPIÑONES a la crema	4
MOSTAZA	4

## 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](mailto:grupos@grupodanigarcia.com)



+34 952 764 252  
[www.grupodanigarcia.com](http://www.grupodanigarcia.com)



@lenadanigarcia