



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

SIGNATURE COCKTAILS

Algo para abrir el apetito

22 (cada uno)

MADAGASCAR

Roku Gin en soda casera de pomelo y baobab con pintura de fruta de verano

CHIPOTLE CRUSH

Haku vodka con un punch de chipotle, fresa y pomelo

PÊCHE MIRAGE BY GUERLAIN

(inspired by Guerlain fragrance)

Roku Gin, té de melocotón y cordial de vetiver y vainilla



ENTRADAS VEGETALES

BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 24

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

PUERRO ASADO AL CARBÓN 24

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

LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR 24

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA 22

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

UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES 19

Jugo de aceituna verde y hierbabuena

EDAMAME A LA BRASA 10

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

BABA GANOUSH 13

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

YAKIPINCHOS 2 unidades

YAKIPINCHO DE MEATBALL 16

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

YAKIPINCHO DE WAGYU A5 40

2 unidades, 25gr cada una

YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN 14

YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO 14

YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO 12

Con pesto verde

ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA 29

Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón

CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS 22

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

CROQUETAS DE POLLO ASADO 14

Un pollo asado metido en una croqueta

SHAWARMA DE LEÑA 14

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

FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS 22

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

MOLLEJAS DE TERNERA 22

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

PRETZEL DE TERNERA AHUMADA 9

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida

EMPANADA DE POLLO 9

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

KEBAB DE CORDERO 20

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

CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA 26

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

ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA 20

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

ALGO DE PESCADO

BOGAVANTE A LA PARRILLA 72

Beurre blanc de palo cortado + 10gr caviar

SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA 36

LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA 22

LUBINA ASADA A LA PARRILLA 34

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
23 - 2 uds.

NO TODO ES BRASA

COSTILLA DE TERNERA AHUMADA MADE IN USA

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

74

FILETE EMPANADO

Wiener Schnitzel de ternera blanca frito como una milanesa

34

CHULETITAS DE CORDERO

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

36

CORTES PREMIUM DE LEÑA

TXULETA ESPECIAL DG

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

155

TOMAHAWK DE TERNERA

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

110

PORTERHOUSE DE TERNERA

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

84

RIBEYE BLACK ANGUS

600gr. de txuleta de vaca vieja americana

125

RIBEYE DE VACA VIEJA

600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso

62

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

LOMO DE WAGYU A5

150gr. de lomo alto de wagyu origen Kagoshima

78

CORDERO LECHAL DE BURGOS

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

44

SOLOMILLO A LA BRASA

Con piquillos caramelizados y patatas fritas

44

PLUMA DE CERDO IBÉRICO

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

34

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA 10

BIMI ASADO, romesco y avellanas 9

ESPÁRRAGOS VERDES gratinados 9

PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon 7

ENSALADA DE ENDIVIAS 7

PATATAS FRITAS 7

PIQUILLOS CAMELIZADOS 7

SALSAS

FOYOT 8

BEARNESA 7

CHIMICHURRI 7

PIMIENTA VERDE 7

CHAMPIÑONES a la crema 7

MOSTAZA 7

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



+34 952 764 252
www.grupodanigarcia.com



@lenadanigarcia