

Una
NAVIDAD



a toda
CALOR

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

MENÚ I

APERITIVO

Longaniza a la pimienta

ENTRANTES

Aguacate de Málaga a la brasa
Burrata ahumada y ensalada de pimientos asados
Yakipincho de meatball
Empanada de pollo

PRINCIPAL

Ribeye de vaca vieja
Patatas fritas
Hojas de lechuga fresca
Salsa chimichurri
Salsa de mostaza

POSTRE

El flan que quiso ser tocino de cielo
Tarta de manzana

BODEGA

Valdesil Modelo Sobre Lias 2023
Marqués de Murrieta Reserva 2019
Cocktail
Agua, cerveza, refresco, café o infusión

75€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

MENÚ II

APERITIVO

Longaniza a la pimienta

ENTRANTES

Aguacate de Málaga a la brasa

Croquetas de pollo asado

Empanada de pollo

Foie para untar y ajetes aliñados

La burger que le dio sentido a todo

PRINCIPAL

Porterhouse de ternera

Cebolla gratinada con trufa

Patatas fritas

Salsa chimichurri

Salsa de pimienta verde

POSTRE

Tiradito de piña asada

Tarta di rose

BODEGA

Valdesil Modelo Sobre Lias 2023

Marqués de Murrieta Reserva 2019

Cocktail

Agua, cerveza, refresco, café o infusión

80€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

MENÚ III

APERITIVO

Longaniza a la pimienta

ENTRANTES

Aguacate de Málaga a la brasa

Carpaccio curado vaca vieja

Empanada de pollo

Foie para untar y ajetes aliñados

La burger que le dio sentido a todo

PRINCIPAL

Tomahawk de ternera

Cebolla gratinada con trufa

Patatas fritas

Salsa chimichurri

Salsa de pimienta verde

POSTRE

Tarta de chocolate

Tarta di rose

BODEGA

Valdesil Modelo Sobre Lias 2023

Marqués de Murrieta Reserva 2019

Cocktail

Agua, cerveza, refresco, café o infusión

85€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

CONDICIONES

HORARIOS

De lunes a domingo los eventos celebrados por la mañana, disfrutarán del espacio a partir de las 13:00h y los eventos celebrados por la noche, disfrutarán del espacio a partir de las 20:00h.

Si su reserva es entre 20:00h-21:00h tendrá una duración máxima de 2.30h. Estas condiciones aquí expuestas, entran en vigor del 1 de diciembre de 2024 al 5 de enero de 2025, pudiendo verse modificadas, sobre todo, en lo referente a la exclusividad del local y su horario.

CONDICIONES DE RESERVA

Menú a mesa completa: el grupo tiene que elegir un único para todos los comensales, no hay opción de elegir diferentes menús.

El plato principal deberá elegirse con antelación a la reserva.

Menús válidos para reservas de 8. Para confirmar la reserva el cliente debe facilitar los datos de su tarjeta de débito/crédito.

Si el menú elegido tiene plato principal a escoger, el grupo deberá indicar su elección con una antelación mínima de 5 días previos a la fecha reservada; en caso contrario, el restaurante se reserva el derecho a servir el nº de cada opción según disponibilidad de producto

Los menús solo serán modificables en caso de alergias e intolerancias.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se pueden abonar mediante transferencia antes de la fecha del evento o mediante pago directo en el restaurante.

*Se aceptan los pagos en efectivo o en tarjeta.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada 72 horas antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste adicional. Si cancela después, le cobraremos 25 euros por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24 horas, se realizará el cobro del menú integro.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

reservas@grupodanigarcia.com

Teléfono: 930 475 990

Horario: Lunes a domingo 11:00h a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Leña.

www.grupodanigarcia.com

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —



LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com