Una
NAVIDAD
a todo
CALOR
LEÑA
LAS BRASAS X DANI GARCÍA

MENÚ I

APERITIVO

Longaniza a la pimienta

ENTRANTES

Aguacate de Málaga a la brasa

Burrata ahumada y pimientos a la brasa

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 Godello 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 Godello 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 Godello 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. Todos los platos son a compartir.

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: 911 08 55 66
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