LEÑA

LAS BRASAS X DANI GARCÍA

— MENÚS DE GRUPO —

MENÚ LUMBRE

— 69,50€ PP —

ENTRANTES A COMPARTIR

BABA GANOUSH
Berenjena asada a la parrilla machacada
con AOVE y pan de pita

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA
Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro
joven y salpicón vegetal con queso feta

STEAK TARTAR
Steak tartar tradicional de solomillo con foie gras rallado

CROQUETAS DE BUTIFARRA DE PEROL
Una butifarra de perol metida dentro de una croqueta

FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS
Como una manzana rellena de foie,
ajetes asados y aliñados con limón

PRETZEL DE TERNERA AHUMADA
Ternera ahumada lentamente, salsa tártara,
pepinillo y cebolla encurtida

PLATO PRINCIPAL

RIBEYE DE VACA VIEJA
Txuleta de lomo alto sin hueso

Y SUS GUARNICIONES
Patatas fritas
Verduras en adobo con lima
Cebolla gratinada y trufada
Salsa chimichurri
Salsa bearnesa

POSTRES

TIRADITO DE PIÑA ASADA
Fruta de la pasión y caramelos refrescantes

TARTA DE CHOCOLATE
Tarta de chocolate cremosa y avellanas tostadas

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA Y APERITIVO INCLUIDO
PRECIOS EN € / I.V.A INCLUIDO

MENÚ LLAMA

— 79,50€ PP —

ENTRANTES A COMPARTIR

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA
Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro
joven y salpicón vegetal con queso feta

STEAK TARTAR
Steak tartar tradicional de solomillo con foie gras rallado

LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR
Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

CROQUETAS DE BUTIFARRA DE PEROL
Una butifarra de perol metida dentro de una croqueta

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO®
Salsa Bull®, pan pretzel y queso havarty

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

PLATO PRINCIPAL

RIBEYE DE VACA VIEJA
Txuleta de lomo alto sin hueso

Y SUS GUARNICIONES
Patatas fritas
Verduras en adobo con lima
Cebolla gratinada y trufada
Salsa chimichurri
Salsa bearnesa

POSTRES

EL FLAN QUE QUISO SER TOCINO DE CIELO
Yuzu, galleta de clavo y albahaca

TARTA DI ROSE
Tarta di rose de la mia mamma,
helado de mantequilla tostada

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA Y APERITIVO INCLUIDO
PRECIOS EN € / I.V.A INCLUIDO

MENÚ BRASA

— 89,59€ PP —

ENTRANTES A COMPARTIR

BABA GANOUSH
Berenjena asada a la parrilla machacada
con AOVE y pan de pita

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA
Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro
joven y salpicón vegetal con queso feta

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

STEAK TARTAR
Steak tartar tradicional de solomillo con foie gras rallado

CROQUETAS DE BUTIFARRA DE PEROL
Una butifarra de perol metida dentro de una croqueta

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

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO®
Salsa Bull®, pan pretzel y queso havarty

PLATO PRINCIPAL

PORTERHOUSE DE TERNERA
T-bone de ternera joven, lomo pintado con miso y solomillo

Y SUS GUARNICIONES
Patatas fritas
Bimi asado, romesco y avellanas
Cebolla gratinada y trufada
Salsa chimichurri
Salsa de champiñones a la crema

POSTRES

TIRADITO DE PIÑA ASADA
Fruta de la pasión y caramelos refrescantes

TARTA DI ROSE
Tarta di rose de la mia mamma,
helado de mantequilla tostada

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA Y APERITIVO INCLUIDO
PRECIOS EN € / I.V.A INCLUIDO

CONDICIONES DE RESERVA

PARA GRUPOS INFERIORES A 36 PAX:

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 pagos en efectivo o en tarjeta. Para la reserva y bloqueo del espacio se requiere un 20% del estimado del total del evento. El número total de comensales tienen que ser confirmados 5 días antes del evento.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada 72h antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste. si cancela después, se le cobrará 50 € por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24h se realizará el cobro íntegro del menú elegido.

PARA GRUPOS SUPERIORES A 36 PAX:

FORMAS DE PAGO

Una vez confirmada la fecha del evento, el cliente deberá realizar un depósito del 20% del total del evento y firmar un contrato. 10 días antes el 80% deberá de hacer el abono del restante del total del evento.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

10 días antes de la fecha de celebración, el cliente debe confirmar el número final de asistentes para las exclusividades. Las bajas no notificadas no se devolverán.

*Las condiciones aquí expuestas, entran en vigor del 1 de enero de 2025 al 31 de diciembre de 2025, pudiendo verse modificadas.

CONDICIONES DE RESERVA

HORARIOS

De lunes a domingo por la mañana, los grupos disfrutarán del espacio a partir de las 13:00 h y por la noche, disfrutarán del espacio a partir de las 19:30h.

Si su reserva es entre las 19:30-20:30h tendrá una duración máxima de 2.30h.

Debido al carácter temporal de algunos de nuestros platos, estos pueden estar sujetos a modificación. En este caso se informarán con antelación.

Minutas del menú incluidas.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a grupos@grupodanigarcia.com

Teléfono: 930 47 59 90
Horario: Lunes a domingo 11:00h a 22:00h

Para todos aquellos datos que deseen conocer sobre Leña, las brasas x Dani García: lenarestaurants.com

*Las condiciones aquí expuestas, entran en vigor del 1 de enero de 2025 al 31 de diciembre de 2025, pudiendo verse modificadas.

Plaça de Pius XII, 4
08028, Barcelona

@lenadanigarcia