

LENA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

— MENÚS DE GRUPO —

MENÚ LUMBRE

— 80€ 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

BABA GANOUSH

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

ENSALADA DE TOMATES CHERRY LOBELLO

Tomates cherry Lobello, frambuesas a la brasa y emulsión de chile y albahaca

FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS

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

CROQUETAS DE POLLO ASADO

Un pollo asado metido en una croqueta

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO®

Salsa Bull®, pan pretzel y queso havarty

PLATO PRINCIPAL

RIBEYE DE BLACK ANGUS

Txuleta de vaca vieja americana

Y SUS GUARNICIONES

Patatas fritas
Berenjena asada
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

MENÚ LLAMA

— 90€ 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

LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

SOBRASADA A LA BRASA

Sobrasada ibicenca a la brasa y miel

CROQUETAS DE POLLO ASADO

Un pollo asado metido en 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
Cebolla gratinada y trufada
Salsa chimichurri
Salsa de pimienta verde

POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE

Tarta de chocolate cremosa y avellanas tostadas

TARTA DI ROSE

Tarta di rose de la mia mamma, helado de mantequilla tostada

MENÚ BRASA

— 100€ 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

BABA GANOUSH

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

BURRATA AHUMADA

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

STEAK TARTAR HECHO EN MESA

Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón

CROQUETAS DE POLLO ASADO

Un pollo asado metido en 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

TXULETA ESPECIAL DG

Chuleta de vaca vieja, 45 días de maduración

Y SUS GUARNICIONES

Cebolla gratinada

Patatas fritas

Piquillos

Salsa de champiñones a la crema

Salsa chimichurri

POSTRES

TARTA DI ROSE

Tarta di rose de la mia mamma, helado de mantequilla tostada

ENSAIMADA IBICENCA RELLENA

Helado de almendra y naranja

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 2026 al 31 de diciembre de 2026, pudiendo verse modificadas.

CONDICIONES DE RESERVA

HORARIOS

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

Si su reserva es a las 20:00h 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: 902 10 17 43

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 2026 al 31 de diciembre de 2026, pudiendo verse modificadas.



Platja d'en Bossa,
07817, Ibiza, Balearic Islands



@lenadanigarcia