

LENA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

— MENÚS DE GRUPO —

MENÚ LUMBRE

— 65€ 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

CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA

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

CROQUETAS DE POLLO ASADO

Un pollo asado metido en 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
Ensalada de endivias
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

MENÚ LLAMA

— 75€ 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

CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA

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

LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

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

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

Espárragos verdes gratinados

Cebolla gratinada y trufada

Salsa chimichurri

Salsa de pimienta verde

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

MENÚ BRASA

— 85€ 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

CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA

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

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
Espárragos verdes gratinados
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

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 13:00h 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: 952 764 252

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.



Hotel Puente Romano
Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe s/n
29602, Marbella (Málaga)



@lenadanigarcia