LEÑA nació en el corazón de Marbella, el mismo lugar donde el Chef Dani García obtuvo sus tres estrellas Michelin en 2019. Este concepto refleja su visión de hacer que las experiencias culinarias excepcionales sean más accesibles. LEÑA celebra el arte de cocinar sobre diferentes carbones, donde el baile de las llamas realza los sabores puros de cada ingrediente. Aquí, las verduras, los mariscos, los pescados y las carnes se transforman en la parrilla, impregnados de profundos aromas ahumados.

Donde hay fuego, siempre quedan cenizas.

En LEÑA, todo susurra humo.

MARBELLA
MADRID
DUBAI
BARCELONA

PRÓXIMAMENTE
MIAMI
MALLORCA
IBIZA

ENTRADAS VEGETALES

BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 22
Burrata ahumada al momento, ensalada malagueña de pimientos asados al carbón

PUERRO ASADO AL CARBÓN 22
Puerro asado lentamente al carbón, mortadella trufada de cerdo ibérico, salsa gribiche y avellanas

LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR 22
Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA 19
Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro joven y salpicón vegetal con queso feta

UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES 17
Jugo de aceituna verde y hierbabuena

EDAMAME A LA BRASA 9
Habas de soja asadas a la brasa con sal o salsa spicy-lemon

BABA GANOUSH 12
Berenjena asada a la parrilla machacada con aove y pan de pita

YAKIPINCHOS

2 unidades

YAKIPINCHO DE MEATBALL 15
Carne picada de muslo de pollo glaseado con tare y ralladura de limón

YAKIPINCHO DE WAGYU A5 39
2 unidades, 25gr cada una

YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN 13

YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO 13

YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO 11
Con pesto verde

ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA 28
Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón

CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS 21
Dos canelones de pollo asado, bechamel de hierbas secas y queso gruyère

CROQUETAS DE POLLO ASADO 12
Un pollo asado metido en una croqueta

SHAWARMA DE LEÑA 12
Muslos y contras de pollo al ras el hanout, tomate fresco, queso en salmuera y salsa de yogur

FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS 20
Como una manzana rellena de foie, ajetes asados y aliñados con limón

MOLLEJAS DE TERNERA 21
Mollejas de ternera laminadas y marcadas a la parrilla y limón como lo hacía mi padre

PRETZEL DE TERNERA AHUMADA 9
Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida

EMPANADA DE POLLO 8,5
Empanada de pollo especiado (butter chicken) al estilo Leña y queso cheddar

KEBAB DE CORDERO 18
Kebab turco de cordero a la brasa, salsa de yogur y pan de pita

CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA 25
Láminas de lomo de vaca vieja curado, salsa de trufa negra y queso parmesano

ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA 18
Lomo de vaca vieja en una albóndiga, salsa de tomate casera y palo cortado

ALGO DE PESCADO

BOGAVANTE A LA PARRILLA 68
Beurre blanc de palo cortado
+ 10gr caviar 95

SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA 34

LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA 20

LUBINA ASADA A LA PARRILLA 32
Lubina entera asada a la parrilla, piel de limón confitado y aceite de oliva

SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 5€ POR PERSONA

PRECIOS EN € / I.V.A. INCLUIDO

Los precios se verán incrementados un 15% en terraza

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO®
Dos baby burgers, la icónica salsa bull®, pan pretzel y queso havarty
Versión de la burger servida en Dani García Restaurante 3* Michelin en 2019
22 - 2 uds.

NO TODO ES BRASA

COSTILLA DE TERNERA AHUMADA MADE IN USA
Costilla, salchichas de vaca vieja, ensalada de col y salsa bbq casera (recomendado para 2 personas)
70

FILETE EMPANADO
Wiener Schnitzel de ternera blanca frito como una milanesa
32

CHULETITAS DE CORDERO
Chuletas lechal a la sartén, fuente de patatas, ajo y cebolla
35

CORTES PREMIUM DE LEÑA

por TXOGITXU

TXULETA ESPECIAL DG — 150
1kg. de chuleta de vaca vieja, 45 días de maduración

TOMAHAWK DE TERNERA — 100
1,3kg de tomahawk de ternera joven, 25 días de maduración

PORTERHOUSE DE TERNERA — 80
1kg. de T-bone de ternera joven, lomo pintado con miso y solomillo

RIBEYE BLACK ANGUS — 120
600gr. de txuleta de vaca vieja americana

RIBEYE DE VACA VIEJA — 58
600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

LOMO DE WAGYU A5
150gr. de lomo alto de wagyu origen Kagoshima
74

CORDERO LECHAL DE BURGOS
Paletilla de cordero lechal a las finas hierbas asada en horno de leña
42

SOLOMILLO A LA BRASA
Con piquillos caramelizados y patatas fritas
42

PLUMA DE CERDO IBÉRICO
200gr. de pluma 100% ibérica marinada en koji y asada a la brasa
32

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA	10
BIMI ASADO, romesco y avellanas	8
ESPÁRRAGOS VERDES gratinados	9
PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon	6
ENSALADA DE ENDIVIAS	6
PATATAS FRITAS	6
PIQUILLOS CARAMELIZADOS	6

SALSAS

FOYOT	7
BEARNESA	6
CHIMICHURRI	6
PIMIENTA VERDE	6
CHAMPIÑONES a la crema	6
MOSTAZA	6

REGALA LEÑA

Elige de nuestra selección hecha a medida de experiencias de regalo.

GRUPOS & EVENTOS PRIVADOS

Mejore su evento con nuestros espacios cuidadosamente diseñados, adaptados para crear experiencias inolvidables para cualquier ocasión.

grupos@grupodanigarcia.com

+34 952 764 252
www.grupodanigarcia.com

@lenadanigarcia