



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

SIGNATURE COCKTAILS

Algo para abrir el apetito

22 (cada uno)

MADAGASCAR

Roku Gin en soda casera de pomelo y baobab con pintura de fruta de verano

CHIPOTLE CRUSH

Haku vodka con un punch de chipotle, fresa y pomelo

EL ALVARITO

Tequila 1800 Silver, fruta de la pasión, cordial yellow bell y baya de Timur



ENTRADAS VEGETALES

BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 24

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

PUERRO ASADO AL CARBÓN 24

Puerro asado lentamente al carbón, mortadella trufada de cerdo ibérico, salsa gribiche y avellanas

LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR 24

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA 22

Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro joven y salpicón vegetal con queso feta

EDAMAME A LA BRASA 10

Habas de soja asadas a la brasa con sal o salsa spicy-lemon

BABA GANOUSH 13

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

ENSALADA DE TOMATES CHERRY LOBELLO 17

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

PAN DE AJO TRUFADO 14

Trufa negra, ajo asado, queso parmesano y yuzu

YAKIPINCHOS 2 unidades

YAKIPINCHO DE MEATBALL 16

Carne picada de muslo de pollo glaseado con tare y ralladura de limón

YAKIPINCHO DE WAGYU A5 40

2 unidades, 25gr cada una

YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN 14

YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO 14

YAKIPINCHO DE SETAS SHIITAKE 9

Con pesto verde

ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA 29

Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón

CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS 22

Dos canelones de pollo asado, bechamel de hierbas secas y queso gruyère

CROQUETAS DE POLLO ASADO 14

Un pollo asado metido en una croqueta

FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS 22

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

PRETZEL DE TERNERA AHUMADA (2 unidades) 18

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida

EMPANADA DE POLLO (2 unidades) 18

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

CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA 26

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

ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA 20

Lomo de vaca vieja en una albóndiga, salsa de tomate casera y palo cortado

POLLO FRITO & CAVIAR 110

Pollo extra crujiente con 30 gr de caviar y crema agria

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

29
(2 uds.)

SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 5€ POR PERSONA

PRECIOS EN € / I.V.A. INCLUIDO

Los precios se verán incrementados un 15% en terraza

MEDITERRÁNEO A LA BRASA

PULPO A LA BRASA
Hummus y vinagreta de jamón,
tomate seco y hierbabuena
22

**ATÚN ROJO A LA
BRASA**
Solomillo de atún rojo, salsa
cítrica de pimientos a la
brasa y judías verdes
39

**LUBINA ASADA A LA
PARRILLA**
Lubina entera asada a la parrilla,
piel de limón confitado y aceite de
oliva con guarnición de lechuga
fresca
44

CORTES PREMIUM DE LEÑA

TXULETA ESPECIAL DG by TXOGITXU 1kg. de chuleta de vaca vieja, 45 días de maduración	155
TOMAHAWK DE TERNERA 1,3kg de tomahawk de ternera joven, 25 días de maduración	110
PORTERHOUSE DE TERNERA 1kg. de T-bone de ternera joven, lomo pintado con miso y solomillo	84
RIBEYE BLACK ANGUS 600gr. de txuleta de vaca vieja americana	125
RIBEYE DE VACA VIEJA 600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso	62

CARNES A LA BRASA Y MÁS

**CORDERO LECHAL DE
BURGOS**
Paletilla de cordero lechal a las
finas hierbas asada en horno de
leña
44

**SOLOMILLO
A LA BRASA**
Con piquillos caramelizados
y patatas fritas
44

**PLUMA DE CERDO
IBÉRICO**
200gr. de pluma 100% ibérica
marinada en koji y asada a la
brasa
34

**CORDON BLEU DE RUBIA
GALLEGA**
Queso brie, puré de patata y salsa de carne
al Jerez. Recomendado para 2 personas.
79

LOMO DE WAGYU A5
150gr. de lomo alto de wagyu origen
Kagoshima
78

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA	10
JUDÍAS VERDES y mantequilla de tomillo limón y almendra tostada	8
PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon	7
PATATAS FRITAS	7
PIQUILLOS CARAMELIZADOS	7

SALSAS

JUGO DE CARNE	6
BEARNESA	5
CHIMICHURRI	5
PIMIENTA VERDE	5
CHAMPIÑONES PORTOBELLO	5



+34 952 764 252
www.grupodanigarcia.com



@lenadanigarcia