



ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

ENTRADAS VEGETALES

BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

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



PUERRO ASADO AL CARBÓN

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



LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR

Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja



AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA

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



EDAMAME A LA BRASA

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



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



PAN DE AJO TRUFADO

Trufa negra, ajo asado, queso parmesano y yuzu



YAKIPINCHOS 2 unidades

YAKIPINCHO DE MEATBALL

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



YAKIPINCHO DE WAGYU A5

2 unidades, 25gr cada una



YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN



YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO



YAKIPINCHO DE SETA SHIITAKE

Con pesto verde



ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA

Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón



CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS

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



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



MOLLEJAS DE TERNERA

Mollejas de ternera laminadas y marcadas a la parrilla y limón como lo hacía mi padre



PRETZEL DE TERNERA AHUMADA

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida



EMPANADA DE POLLO

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



CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA

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



ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA

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



POLLO FRITO & CAVIAR

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



MEDITERRÁNEO A LA BRASA

PULPO A LA BRASA

Hummus y vinagreta de jamón, tomate seco y hierbabuena



ATÚN ROJO A LA BRASA

Solomillo de atún rojo, salsa cítrica de pimientos a la brasa y judías verdes



LUBINA ASADA A LA PARRILLA

Lubina entera asada a la parrilla, piel de limón confitado y aceite de oliva con guarnición de lechuga fresca



CORTES PREMIUM DE LEÑA

TXULETA ESPECIAL DG

1kg. de chuleta de vaca vieja, 45 días de maduración

TOMAHAWK DE TERNERA

1,3kg de tomahawk de ternera joven, 25 días de maduración

PORTERHOUSE DE TERNERA



1kg. de T-bone de ternera joven, lomo pintado con miso y solomillo

RIBEYE BLACK ANGUS

600gr. de txuleta de vaca vieja americana

RIBEYE DE VACA VIEJA

600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso

CARNES A LA BRASA Y MÁS

LOMO DE WAGYU A5

150gr. de lomo alto de wagyu origen Kagoshima



CORDERO LECHAL DE BURGOS

Paletilla de cordero lechal a las finas hierbas asada en horno de leña



SOLOMILLO A LA BRASA

Con piquillos caramelizados y patatas fritas



CORDON BLEU DE RUBIA GALLEGA

Queso brie, puré de patata y salsa de carne al Jerez. Recomendado para 2 personas.



PLUMA DE CERDO IBÉRICO

200gr. de pluma 100% ibérica marinada en koji y asada a la brasa

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA



JUDÍAS VERDES y mantequilla de tomillo
limón y almendra tostada



PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon



PATATAS FRITAS

PIQUILLOS CAMELIZADOS

SALSAS

JUGO DE CARNE



BEARNESA



CHIMICHURRI



PIMIENTA VERDE



CHAMPIÑONES PORTOBELLO



POSTRES

TIRADITO DE PIÑA ASADA

Tiradito de piña asada lentamente, fruta de la pasión y caramelos refrescantes



TARTA DE CHOCOLATE DE 20 CAPAS

Bizcocho suave de cacao y cremoso de avellana



TIRAMISÚ DE TRUFA NEGRA

Crema de mascarpone trufada, praliné de avellanas y cacao



COULANT DE PISTACHO INSPIRADO COMO EN UN CHOCOLATE DUBAI

Pistacho, chocolate con leche y kataifi caramelizado



COOKIE XL DE CACAHUETE Y CHOCOLATE CON LECHE

Coulis de frambuesa, yogur de lima y sal



TARTA DI ROSE

Tarta di rose de la mia mamma y 2 bolas de helado de mantequilla tostada para 2 personas (hacemos 50 cada día, corre o te quedarás sin ella)



CÓCTELES

WHISKY SOUR DE CALABAZA



NEGRONI ICEBERG



MADAGASCAR

CHIPOTLE CRUSH

LOVER CLUB



AMARETO APPLE PIE



MULE MULE

MEXICA

LEÑERO



OCASO



PREHISTÓRICO

FLOR DE ASCUAS

PIÑA PIÑATA