



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
MIAMI
MALLORCA

VEGETALES

BURRATA AHUMADA Escalibada de berenjenas, pimiento rojo, tomate y cebolla	18
PUERRO ASADO AL CARBÓN Mortadella trufada de cerdo ibérico, gribiche y avellanas	18
LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja	18
AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA Pesto de cilantro joven y salpicón vegetal con queso feta	17
UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES DE INVIERNO Jugo de aceitunas y hierbabuena	16
BABA GANOUSH Berenjena asada a la parrilla machacada con aove y pan de pita	10
PAN A LA BRASA CON TOMATE Pan del Forn Sant Josep a la parrilla con tomate	6

ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA Steak tartar tradicional de solomillo con foie gras rallado	24
CANELONES A LA CATALANA Dos canelones de pollo asado gratinados, bechamel de hierbas secas	18
CROQUETAS DE BUTIFARRA DE PEROL Una butifarra de perol metida dentro de una croqueta (6 uds)	12
FOIE PARA UNTAR La manzana que quería ser foie, ajetes asados y pan tosatado a la brasa	18
MOLLEJAS DE TERNERA AL VINO RANCIO Láminas de mollejas de ternera de corazón a la parrilla con vino rancio	18
PRETZEL DE TERNERA AHUMADA Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida	8
EMPANADA DE POLLO Empanada de butter chicken especiado y queso cheddar	6

DEL CERDO HASTA LOS ANDARES

PATÉ DE CAMPAÑA Puré de orejones, vainilla y pistacho	12
SOBRASADA IBÉRICA Panal de miel y tostas de pan	10

MORCILLA DE ARROZ Puré de manzana verde	10
BUTIFARRA DE PEROL Tostas de pan	10

YAKIPINCHOS 2 unidades

MEATBALL YAKITORI Muslo de pollo picado glaseado con tare y limón	14
ALBONDIGUILLAS DE POLLO Contra y muslo picado con romesco	12
ALITA DE POLLO Alita de pollo y lima limón	12
MUSLO DE POLLO Yuzu kosho verde	12
PECHUGA DE POLLO Pesto verde de albahaca y koji	10

MEDITERRÁNEO A LA BRASA

BOGAVANTE A LA PARRILLA Beurre blanc de palo cortado + 10gr RIOFRÍO caviar ecológico	65 90
GAMBA ROJA Gamba roja de Palamós a la brasa	28 /100g
CIGALA AL UNILATERAL Cigala a la brasa abierta a la espalda	22 /100g
COHOMBROS DE MAR Espardenyas a la brasa	62
CHIPIRÓN A LA BRASA Chipis acariciados por la brasa, albahaca y jamón ibérico	28
MAR Y MONTANYA A LA PARRILLA Ventresca de atún a la parrilla y tuétano a la brasa	36
LUBINA MADURADA 3 DÍAS Piel confitada de limón y aceite de oliva	28



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

FILETE EMPANADO
Wiener Schnitzel de ternera
blanca frito como una milanesa
28

CHULETITAS DE CORDERO
Chuletas lechal a la sartén, fuente
de patatas, ajo y cebolla
32

RABO DE TORO
Guisado al estilo tradicional
24

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

TXULETA ESPECIAL DG 1kg. de chuleta de vaca vieja clandestina, 45 días de maduración	135
TOMAHAWK DE TERNERA 1,3kg de tomahawk de ternera joven, 25 días de maduración	85
PORTERHOUSE DE TERNERA 1kg. de T-bone de ternera joven, lomo pintado con miso y solomillo	75
RIBEYE DE VACA VIEJA 600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso	54
CHATEAUBRIAND DE TXULETA 500gr. del centro de la txuleta	69
LOMO DE WAGYU A5 150gr. de lomo alto de wagyu origen Kagoshima	70
SOLOMILLO DE TERNERA 200gr. de solomillo de ternera	30
PLUMA DE CERDO IBÉRICO 180gr. de pluma 100% ibérica marinada en koji y asada a la brasa	24

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA	9
BIMI ASADO , romesco y avellanas	6
VERDURAS EN ADOBO con lima	7
PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon	5
SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS	8
PATATAS FRITAS	4,5

SALSAS

FOYOT	4
BEARNESA	3,5
CHIMICHURRI	3,5
PIMIENTA VERDE	3,5
CHAMPIÑONES a la crema	3,5
MOSTAZA	3,5



+34 930 47 59 90
www.grupodanigarcia.com



@lenadanigarcia