



LEÑA va néixer al cor de Marbella, el mateix lloc on el xef Dani García va obtenir les seves tres estrelles Michelin l'any 2019.

Aquest concepte reflecteix la seva visió de fer que les experiències culinàries excepcionals siguin més accessibles. LEÑA celebra l'art de cuinar amb diferents tipus de carbó, on la dansa de les flames intensifica els sabors purs de cada ingredient. Aquí, les verdures, els mariscos, els peixos i les carns es transformen a la graella, impregnats de profunds aromes fumats.

Allà on hi ha foc, sempre queden cendres.

A LEÑA, tot xiuxiueja fum.

MARBELLA
MADRID
DUBAI
BARCELONA
MIAMI
MALLORCA

VEGETALS

BURRATA FUMADA Escalivada d'albergínies, pebrot vermell, tomàquet i ceba	18
PORRO TORRAT AL CARBÓ Mortadel·la trufada de porc ibèric, gribiche i avellanes	18
L'AUTÈNTICA AMANIDA CÈSAR Feta al moment, làmines curades de vaca vella	18
ALVOCAT DE MÀLAGA A LA BRASA Pesto de coriandre jove i salpicó vegetal amb formatge feta	17
UNA BONICA AMANIDA DE TOMÀQUETS D'HIVERN Suc d'olives i menta fresca	16
BABA GANOUSH Albergínia torrada a la graella aixafada amb oli d'oliva verge extra i pa de pita	10
PA A LA BRASA AMB TOMÀQUET Pa del Forn Sant Josep a la graella amb tomàquet	6

ENTRADES A LA BRASA

STEAK TÀRTAR FET A TAULA Steak tàrtar tradicional de filet amb foie gras ratllat	24
CANELONS A LA CATALANA Dos canelons de pollastre rostit gratinats, beixamel d'herbes seques	18
CROQUETES DE BOTIFARRA DE PEROL Una botifarra de perol ficada dins d'una croqueta (6 uds)	12
FOIE PER UNTAR La poma que volia ser foie, alls tendres rostits i pa torrat a la brasa	18
LLETONS DE VEDELLA AL VI RANCI Llesques de lletons de vedella a la graella amb vi ranci	18
PRETZEL DE VEDELLA FUMADA Vedella fumada lentament, salsa tàrtara, cogombres i ceba encurtida	8
EMPANADA DE POLLASTRE Empanada de butter chicken especiat i formatge cheddar	6

DEL PORC, TOT N'ÉS BO

PATÉ DE CAMPANYA
Puré d'orellanes, vainilla i festuc
12

SOBRASSADA IBÈRICA
Bresca de mel i torrades de pa
10

"MORCILLA" D'ARRÒS
Puré de poma verda
10

BOTIFARRA DE PEROL
Torrades de pa
10

YAKIPINTXOS 2 unitats

MEATBALL YAKITORI Cuixa de pollastre picada glacejada amb tare i llimona	14
MANDONGUILLES DE POLLASTRE Contra i cuixa picades amb romesco	12
ALA DE POLLASTRE Ala de pollastre amb llima i llimona	12
CUIXA DE POLLASTRE Yuzu kosho verd	12
PIT DE POLLASTRE Pesto verd d'alfàbrega i koji	10

LA MEDITERRÀNIA A LA BRASA

BOGAVANT A LA GRAELLA Beurre blanc de palo cortado +10 g de RIOFRÍO caviar ecològic	65 90
GAMBA VERMELLA Gamba vermella de Palamós a la brasa	28 /100g
ESCAMARLÀ A L'UNILATERAL Escamarlà a la brasa obert per l'esquena	22 /100g
ESPARDENYES Espardenyes a la brasa	62
XIPIRÓ A LA BRASA Xipirons acariciats per la brasa, alfàbrega i pernil ibèric	28
MAR I MUNTANYA A LA GRAELLA Ventresca de tonyina a la graella i moll de l'os a la brasa	36
LLOBARRO MADURAT 3 DIES Pell confitada de llimona i oli d'oliva	28



LA BURGER QUE VA DONAR SENTIT A TOT®

Dues baby burgers, l'icònica salsa bull®, pa pretzel i formatge havarti
Versió de la burger servida al restaurant Dani García 3* Michelin l'any 2019
22 - 2 unitats

NO TOT ÉS BRASA

FILET ARREBOSSAT
Wiener Schnitzel de vedella
blanca fregit com una milanesa
28

COSTELLETES DE XAI
Costelletes de xai lletó a la paella,
font de patates, all i ceba
32

CUA DE BOU ESTOFADA
Fricandó clàssic de vedella
24

TODO AL ROJO

Marca creada en exclusiva per DG i **TXOGITU**
per **LEÑA** Marbella, Madrid, Dubai i Barcelona

TXULETA ESPECIAL DG 1 kg de txuleta de vaca vella clandestina, 45 dies de maduració	135
TOMAHAWK DE VEDELLA 1,3 kg de tomahawk de vedella jove, 25 dies de maduració	85
PORTERHOUSE DE VEDELLA 1 kg de T-bone de vedella jove, llom pintat amb miso i filet	75
RIBEYE DE VACA VELLA 600 g de txuleta de llom alt sense os	54
CHATEAUBRIAND DE TXULETA 500 g del centre de la txuleta	69

TOTA LA LLENYA AL FOC

LLONZA DE WAGYU A5
150 g de llom alt de wagyu
d'origen Kagoshima
70

FILET DE VEDELLA
200 g de filet de vedella
30

PLOMA DE PORC IBÈRIC
180 g de ploma 100% ibèrica
marinada en koji i rostida a la brasa
24

GUARNICIONS

CEBA GRATINADA I TRUFADA	9
BIMI ROSTIT , romesco i avellanes	6
VERDURES MARINADES amb llima	7
PURÉ DE PATATA homenatge a Robuchon	5
BOLETS DE TEMPORADA SALTEJATS	8
PATATES FREGIDES	4,5

SALSES

FOYOT	4
BERNESA	3,5
CHIMICHURRI	3,5
PEBRE VERD	3,5
XAMPINYONS a la crema	3,5
MOSTASSA	3,5



+34 930 47 59 90
www.grupodanigarcia.com



@lenadanigarcia