



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

ENTRADAS VEGETALES

BABA GANOUSH Berenjena asada a la parrilla machacada con aove y pan de pita	10,5
EDAMAME A LA BRASA Habas de soja asadas a la brasa con sal o salsa spicy-lemon	8
PUERRO ASADO AL CARBÓN Puerro asado lentamente al carbón, mortadella trufada de cerdo ibérico, salsa gribiche y avellanas	18
AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro joven y salpicón vegetal con queso feta	17
BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Burrata ahumada al momento, ensalada malagueña de pimientos asados al carbón	18
UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES Jugo de aceituna verde y hierbabuena	16
ENSALADA CÉSAR LA ORIGINAL DE VACA VIEJA Hojas de lechuga larga, aliño César hecho al momento, láminas de copa de vaca vieja y aceite ahumado	18

YAKIPINCHOS 2 unidades

YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO	12
YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO Con pesto verde	10
YAKIPINCHO DE MEATBALL Carne picada de muslo de pollo glaseado con tare y ralladura de limón	14
YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN	12
YAKIPINCHO DE WAGYU A5 2 unidades, 25gr cada una	38

ENTRADAS A LA BRASA

EMPANADA DE POLLO Empanada de pollo especiado (butter chicken) al estilo Leña y queso cheddar	6
PRETZEL DE TERNERA AHUMADA Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida	8
SHAWARMA DE LEÑA Muslos y contras de pollo al ras el hanout, tomate fresco, queso en salmuera y salsa de yogur	10
CROQUETAS DE POLLO ASADO Un pollo asado metido en una croqueta	12
CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS Dos canelones de pollo asado, bechamel de hierbas secas y queso gruyère	18
KEBAB DE CORDERO Kebab turco de cordero a la brasa, salsa de yogur y pan de pita	16
ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA Lomo de vaca vieja en una albóndiga, salsa de tomate casera y palo cortado	16
FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS Como una manzana rellena de foie, ajetes asados y aliñados con limón	18
MOLLEJAS DE TERNERA Mollejas de ternera laminadas y marcadas a la parrilla y limón como lo hacía mi padre	18
CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA Láminas de lomo de vaca vieja curado, salsa de trufa negra y queso parmesano	22
STEAK TARTAR HECHO EN MESA Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón	26

ALGO DE PESCADO

LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA	16
LUBINA ASADA A LA PARRILLA Lubina entera asada a la parrilla, piel de limón confitado y aceite de oliva	28
SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA	30

LEÑA PARA COMPARTIR

PATO DE CHALLANS Pechuga de pato asado y muslos, ensalada de escarola, maíz asado, espinacas y piñones	120
POLLO ASADO CON FOIE Y TRUFA Pollo asado Leña style relleno de una duxelle de foie y trufa, patatas ratte y pasta pappardelle	65

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

RIBEYE DE VACA VIEJA Chuleta de lomo alto sin hueso de 600gr asado en la parrilla	54	PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA Pluma de cerdo ibérico 100% marinada en koji y asada a la brasa	24
PORTERHOUSE DE TERNERA Porterhouse de ternera joven de 1kg asado a la parrilla	75	FILETE EMPANADO DE TERNERA BLANCA FRITO Wiener schnitzel Lomo de ternera blanca frito como una milanesa en mantequilla francesa	28
COSTILLA DE TERNERA AHUMADA MADE IN USA Costilla de ternera ahumada, salchichas de vaca vieja, ensalada de col y salsa bbq casera	65	SOLOMILLO A LA BRASA 200gr de solomillo de ternera	30
TOMAHAWK DE TERNERA Tomahawk de ternera joven de 1,3kg asado en la parrilla	85	CORDERO LECHAL DE BURGOS Paletilla de cordero lechal a las finas hierbas asada en horno de leña	38
LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO Dos baby burgers, salsa bull, pretzel y havarty. Versión de la burger servida en Dani García Restaurante, tres estrellas Michelin	22	BOGAVANTE A LA BRASA Beurre blanc de Palo Cortado y patatas paja +10gr de caviar	65 90

TODO AL ROJO

Marca creada por DG y TXOGITXU en exclusiva
para LEÑA Marbella, Madrid y Dubai

TXULETA		KAGOSHIMA VS NO KOBE	
CHATEAUBRIAND DE CHULETA 500gr	69	LOMO DE WAGYU A5 150gr	70
CHULETA ESPECIAL DG 1kg	135	LOMO NO KOBE 250gr	62

GUARNICIONES

ENSALADA DE ENDIVIAS Endivias rojas y amarillas, peras y gorgonzola	4,5	PATATAS FRITAS	4,5
BIMI ASADO Salsa romesco y avellanas	6	PURÉ DE PATATAS Homenaje a Robuchon	5
ESPÁRRAGOS VERDES Gratinados con una bearnesa de limón y eneldo fresco	8	CEBOLLA GRATINADA CON TRUFA Cebolla cremosa con trufa negra melanosporum y gratinada con queso gruyere (la preferida de Dani García)	9

SALSAS

BEARNESA	3,5	MOSTAZA	3,5
CHIMICHURRI	3,5	PIMIENTA VERDE	3,5
CHAMPIÑONES PORTOBELLO A LA CREMA	3,5	FOYOT	4

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