

N

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

ENTRADAS VEGETALES

BABA GANOUSH

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



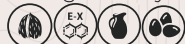
EDAMAME A LA BRASA

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



PUERRO ASADO AL CARBÓN

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



AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA

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



BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

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



UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES

Jugo de aceituna verde y hierbabuena



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



YAKIPINCHOS 2 unidades

YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO



YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO

Con pesto verde



YAKIPINCHO DE MEATBALL

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



YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN



YAKIPINCHO DE WAGYU A5

2 unidades, 25gr cada una



ENTRADAS A LA BRASA

EMPANADA DE POLLO

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



PRETZEL DE TERNERA AHUMADA

Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida



SHAWARMA DE LEÑA

Muslos y contras de pollo al ras el hanout, tomate fresco, queso en salmuera y salsa de yogur



CROQUETAS DE POLLO ASADO

Un pollo asado metido en una croqueta



CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS

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



KEBAB DE CORDERO

Kebab turco de cordero a la brasa, salsa de yogur y pan de pita



ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA

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



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



CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA

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



STEAK TARTAR HECHO EN MESA

Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón



ALGO DE PESCADO

LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA



LUBINA ASADA A LA PARRILLA

Lubina entera asada a la parrilla, piel de limón confitado y aceite de oliva



SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA



LEÑA PARA COMPARTIR

PATO DE CHALLANS

Pechuga de pato asado y muslos, ensalada de escarola, maíz asado, espinacas y piñones



POLLO ASADO CON FOIE Y TRUFA

Pollo asado Leña style relleno de una duxelle de foie y trufa, patatas ratte y pasta pappardelle



TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

RIBEYE DE VACA VIEJA

Chuleta de lomo alto sin hueso de 600gr asado en la parrilla

PORTERHOUSE DE TERNERA

Porterhouse de ternera joven de 1kg asado a la parrilla

COSTILLA DE TERNERA AHUMADA MADE IN USA

Costilla de ternera ahumada, salchichas de vaca vieja, ensalada de col y salsa bbq casera



TOMAHAWK DE TERNERA

Tomahawk de ternera joven de 1,3kg asado en la parrilla

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



PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA

Pluma de cerdo ibérico 100% marinada en koji y asada a la brasa

FILETE EMPANADO DE TERNERA BLANCA FRITO

Wiener schnitzel

Lomo de ternera blanca frito como una milanesa en mantequilla francesa



SOLOMILLO A LA BRASA

200gr de solomillo de ternera

CORDERO LECHAL DE BURGOS

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



BOGAVANTE A LA BRASA

Beurre blanc de Palo Cortado y patatas paja



+10gr de caviar



TODO AL ROJO

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

TXULETA

CHATEAUBRIAND DE CHULETA 500gr

CHULETA ESPECIAL DG 1kg

KAGOSHIMA VS NO KOBE

LOMO DE WAGYU A5 150gr



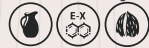
LOMO NO KOBE 250gr



GUARNICIONES

ENSALADA DE ENDIVIAS

Endivias rojas y amarillas, peras y gorgonzola



BIMI ASADO

Salsa romesco y avellanas



ESPÁRRAGOS VERDES

Gratinados con una bearnesa de limón y eneldo fresco



PATATAS FRITAS

PURÉ DE PATATAS

Homenaje a Robuchon



CEBOLLA GRATINADA CON TRUFA

Cebolla cremosa con trufa negra melanosporum y gratinada con queso gruyere (la preferida de Dani García)



SALSAS

BEARNESA



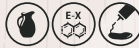
CHIMICHURRI



CHAMPIÑONES PORTOBELLO A LA CREMA



MOSTAZA



PIMIENTA



FOYOT



POSTRES

TIRADITO DE PIÑA ASADA

TIRADITO DE PIÑA ASADA LENTAMENTE, FRUTA DE LA PASIÓN Y CARAMELOS REFRESCANTES

SAVARIN HOMENAJE A DUCASSE

AL RON BRUGAL 1888

AL ARMAGNAC VSOP

CHAWANMUSHI DULCE

CHAWANMUSHI DULCE, FLORES DE ROMERO Y YUZU

SOUFFLÉ DE AVELLANAS

SOUFFLE DE AVELLANAS ESTILO LEÑA Y HELADO DE LIMA Y JENGIBRE

TARTA DE CHOCOLATE

TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA Y AVELLANAS TOSTADAS

TARTA DE MANZANA

TARTA DE MANZANA CON ALMENDRA Y HELADO DE CANELA

TARTA DI ROSE

TARTA DI ROSE DE LA MIA MAMMA Y HELADO DE MANTEQUILLA TOSTADA
HACEMOS 50 CADA DÍA, CORRE O TE QUEDARÁS SIN ELLA

COCKTAILS

MADAGASCAR

RUBI 

CORNAMENTA

PINK MARI  

MULE MULE

VIEJO NEGRONI 

WHISKY SOUR DE CALABAZA 

DG MARTINI 

LEÑERO 

PREHISTÓRICO

OCASO 

FLOR EN ASCUAS

MEXICA

TIRAMISÚ DE BANANA 