



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
IBIZA

ENTRADAS VEGETALES

BURRATA AHUMADA Y ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS	19
Burrata ahumada al momento, ensalada malagueña de pimientos asados al carbón	
PUERRO ASADO AL CARBÓN	19
Puerro asado lentamente al carbón, mortadella trufada de cerdo ibérico, salsa gribiche y avellanas	
LA VERDADERA ENSALADA CÉSAR	19
Hecha al momento, láminas curadas de vaca vieja	
AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA	18
Aguacate de Málaga a la brasa, pesto de cilantro joven y salpicón vegetal con queso feta	
UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES	17
Jugo de aceituna verde y hierbabuena	
EDAMAME A LA BRASA	8
Habas de soja asadas a la brasa con sal o salsa spicy-lemon	
BABA GANOUSH	10,5
Berenjena asada a la parrilla machacada con aove y pan de pita	

YAKIPINCHOS 2 unidades

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

ENTRADAS A LA BRASA

STEAK TARTAR HECHO EN MESA	27
Carne picada de solomillo, encurtidos y grasa fundida de chuletón	
CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS	19
Dos canelones de pollo asado, bechamel de hierbas secas y queso gruyère	
CROQUETAS DE POLLO ASADO	12
Un pollo asado metido en una croqueta	
FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS	19
Como una manzana rellena de foie, ajetes asados y aliñados con limón	
MOLLEJAS DE TERNERA	19
Mollejas de ternera laminadas y marcadas a la parrilla y limón como lo hacía mi padre	
PRETZEL DE TERNERA AHUMADA	8
Ternera ahumada lentamente, salsa tártara, pepinillo y cebolla encurtida	
EMPANADA DE POLLO	7
Empanada de pollo especiado (butter chicken) al estilo Leña y queso cheddar	
ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA	17
Lomo de vaca vieja en una albóndiga, salsa de tomate casera y palo cortado	
CARPACCIO CURADO DE VACA VIEJA	23
Láminas de lomo de vaca vieja curado, salsa de trufa negra y queso parmesano	
KEBAB DE CORDERO	17
Kebab turco de cordero a la brasa, salsa de yogur y pan de pita	

ALGO DE PESCADO

BOGAVANTE A LA PARRILLA	65
Beurre blanc de palo cortado	
+ 10gr caviar	90
SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA	31
LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA	17
LUBINA ASADA A LA PARRILLA	29
Lubina entera asada a la parrilla, piel de limón confitado y aceite de oliva	



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
29

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

RABO DE TORO
Guisado al estilo tradicional
24

TODO AL ROJO

Marca creada por DG y **TXOGITU** en exclusiva
para **LEÑA** Marbella, Madrid, Dubai y Barcelona

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	86
PORTERHOUSE DE TERNERA 1kg. de T-bone de ternera joven, lomo pintado con miso y solomillo	76
RIBEYE DE VACA VIEJA 600gr. de txuleta de lomo alto sin hueso	55
RIBEYE BLACK ANGUS 600gr. de txuleta de vaca vieja americana	110

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR

LOMO DE WAGYU A5
150gr. de lomo alto de wagyu origen Kagoshima
71

CORDERO LECHAL DE BURGOS
Paletilla de cordero lechal a las finas hierbas asada en horno de leña
39

SOLOMILLO DE TERNERA
200gr. de solomillo de ternera
31

PLUMA DE CERDO IBÉRICO
200gr. de pluma 100% ibérica marinada en koji y asada a la brasa
28

GUARNICIONES

CEBOLLA GRATINADA Y TRUFADA	9
BIMI ASADO , romesco y avellanas	7
ESPÁRRAGOS VERDES gratinados	8
PURÉ DE PATATA homenaje a Robuchon	4,5
ENSALADA DE ENDIVIAS	4,5
PATATAS FRITAS	5

SALSAS

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