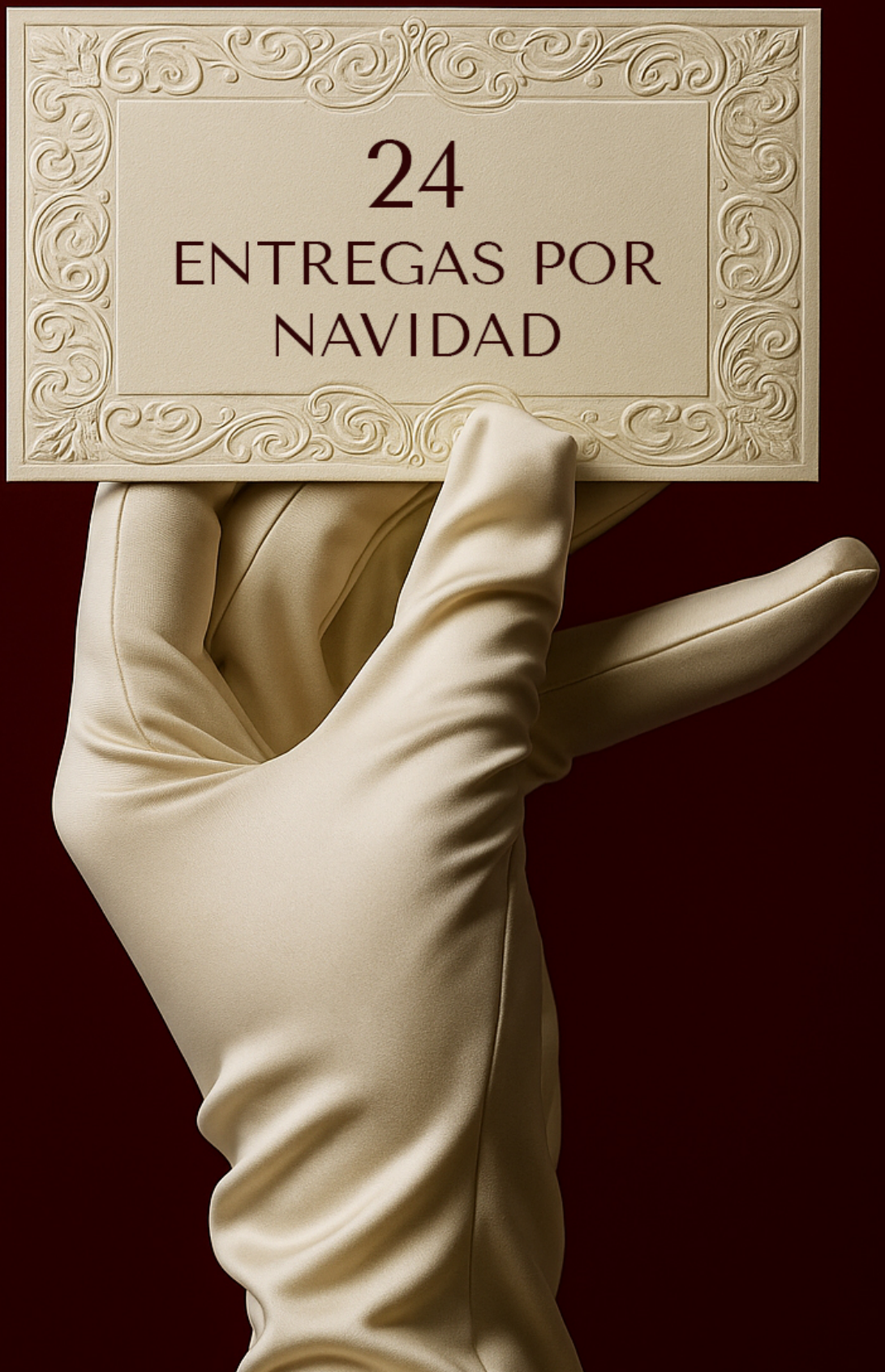
LEÑA



MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Aguacate de Málaga a la brasa
Burrata ahumada
Meatball Yakitori
Empanada de pollo

PRINCIPAL

Ribeye de vaca vieja
Patatas fritas
Hojas de lechuga fresca
Salsa chimichurri
Salsa de mostaza

POSTRE

El flan que quiso ser tocino de cielo

BODEGA

Cóctel espumoso de piña y pasión
Valdesil Godello Lias 2024
Viña Sastre Crianza 2022
Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

90€ POR PERSONA

**10% IVA incluido*
**Incluye servicio de pan y mantequilla*
**Menú sujeto a cambios*

MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Aguacate de Málaga a la brasa
Croquetas de pollo asado
Empanada de pollo
Foie para untar y ajetes aliñados
La burger que le dio sentido a todo

PRINCIPAL

Porterhouse de ternera
Cebolla gratinada con trufa
Patatas fritas
Salsa chimichurri
Salsa de pimienta verde

POSTRE

Tarta di rose

BODEGA

Copa de bienvenida - Juve & Camps Essential Xarel-lo
Cóctel espumoso de piña y pasión
Valdesil Godello Lias 2024
Viña Sastre Crianza 2022
Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

95€ POR PERSONA

**10% IVA incluido*
**Incluye servicio de pan y mantequilla*
**Menú sujeto a cambios*
**+10€ Ruinart R en lugar de Cava*

MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Aguacate de Málaga a la brasa
Burrata ahumada
Carpaccio curado de vaca vieja
Foie para untar y ajetes aliñados
La burger que le dio sentido a todo

PRINCIPAL

Chuletón de vaca especial
Cebolla gratinada con trufa
Patatas fritas
Salsa chimichurri
Salsa de pimienta verde

POSTRE

Tarta di rose

BODEGA

Copa de bienvenida - Juve & Camps Essential Xarel-lo
Cóctel espumoso de piña y pasión
Valdesil Godello Lias 2024
Viña Sastre Crianza 2022
Menade Sauvignon Blanc Dulce 2023
Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

100€ POR PERSONA

**10% IVA incluido*
**Incluye servicio de pan y mantequilla*
**Menú sujeto a cambios*

HORARIOS

De lunes a domingo los eventos celebrados por la mañana disfrutarán del espacio a partir de las 13:00h y los eventos celebrados por la noche, disfrutarán del espacio a partir de las 19:00h. Si su reserva es entre 19:00h-21:00h tendrá una duración máxima de 2.30h. Estas condiciones aquí expuestas, entran en vigor del 15 de noviembre de 2025 al 5 de enero de 2026, pudiendo verse modificadas, sobre todo, en lo referente a la exclusividad del local y su horario.

CONDICIONES DE RESERVA

Menú a mesa completa: El menú debe ser el mismo para todos los comensales; no se permite elegir menús distintos. Menús disponibles para reservas desde 8 comensales. Para confirmar la reserva, es obligatorio proporcionar una tarjeta de débito o crédito. Todos los platos son a compartir. Solo se realizarán modificaciones en los menús en caso de alergias o intolerancias alimentarias informadas con antelación.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se hará mediante transferencia para eventos a partir de 20 personas, para eventos inferiores a 20 personas habrá que facilitar una tarjeta de crédito y se podrá realizar el pago en el restaurante.

*Se aceptan los pagos en efectivo o en tarjeta.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada 72 horas antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste adicional. Si cancela después, le cobraremos 50 euros por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24 horas, se realizará el cobro del menú integro.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

reservas@grupodanigarcia.com

Teléfono: 952 764 252

Horario: lunes a domingo 11:00h a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Leña. www.grupodanigarcia.com

LEÑA

LEÑA

RESERVAS
reservas@grupodanigarcia.com
grupodanigarcia.com