

CARTA

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

ENTRADAS VEGETALES

BABA GANOUSH

BERENJENA ASADA A LA PARRILLA MACHACADA CON AOVE Y PAN DE PITA

8

EDAMAME A LA BRASA

HABAS DE SOJA ASADAS A LA BRASA CON SAL O SALSA SPICY-LEMON

7

BIMI ASADO A LA BRASA

BIMI (LA VERDURA MÁS SANA DEL MUNDO) ASADO A LA BRASA Y SALSA ROMESCO

10

PUERRO ASADO AL CARBÓN

PUERRO ASADO LENTAMENTE AL CARBÓN, MORTADELLA TRUFADA DE CERDO IBÉRICO,
SALSA GRIBICHE Y AVELLANAS

14

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA

AGUACATE DE MÁLAGA A LA BRASA, PESTO DE CILANTRO JOVEN Y SALPICÓN VEGETAL CON QUESO FETA

15

CAPRESE DE BURRATA AHUMADA

CAPRESE DE BURRATA AHUMADA, TOMATES SECOS Y FRESCOS, ALBAHACA Y PIÑONES

15

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

16

SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA
3,5 POR PERSONA

ENTRADAS A LA BRASA I

EMPANADA DE PISTO CON HUEVO

EMPANADA DE PISTO AL ESTILO LEÑA CON HUEVO FRITO DE CODORNIZ

6

EMPANADA DE POLLO

EMPANADA DE POLLO ESPECIADO (BUTTER CHICKEN) AL ESTILO LEÑA Y QUESO CHEDDAR

6

MORCILLA A LA BRASA

MORCILLA DE BURGOS A LA BRASA Y PURÉ DE MANZANA VERDE

7

PRETZEL DE TERNERA AHUMADA

TERNERA AHUMADA LENTAMENTE, SALSA TÁRTARA, PEPINILLO Y CEBOLLA ENCURTIDA

6

SOBRASADA A LA BRASA

SOBRASADA MALLORQUINA DE CERDO NEGRO A LA BRASA Y MIEL DE FLORES

8

CROQUETAS DE POLLO ASADO

UN POLLO ASADO METIDO EN UNA CROQUETA CON SUAVE BECHAMEL CON ESPECIAS

10

CANELONES DE POLLO ASADO GRATINADOS

DOS CANELONES DE POLLO ASADO, BECHAMEL DE HIERBAS SECAS Y QUESO COMTÉ

14

KEBAB DE CORDERO

KEBAB TURCO DE CORDERO A LA BRASA, SALSA DE YOGUR Y PAN DE PITA

14

ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA

LOMO DE VACA VIEJA EN UNA ALBÓNDIGA, SALSA DE TOMATE CASERA Y PALO CORTADO

15



ENTRADAS A LA BRASA II

FOIE PARA UNTAR Y AJETES ALIÑADOS

COMO UNA MANZANA RELLENA DE PATÉ DE FOIE, AJETES ASADOS Y ALIÑADOS CON LIMÓN

14

MOLLEJAS DE TERNERA

MOLLEJAS DE TERNERA LAMINADAS Y MARCADAS A LA PARRILLA Y LIMÓN COMO HACÍA MI PADRE

15

CARPACCIO CURADO VACA VIEJA

LÁMINAS DE LOMO DE VACA VIEJA CURADO, SALSA DE TRUFA NEGRA Y QUESO PARMESANO

18

STEAK TARTAR HECHO EN MESA

CARNE PICADA DE SOLOMILLO, ENCURTIDOS Y GRASA FUNDIDA DE CHULETÓN

22

YAKIPINCHOS O ESPETOS DE CARNE

YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO

2 unidades

10

YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO Y PESTO VERDE

2 unidades

10

YAKIPINCHO DE MEATBALL

CARNE PICADA DE MUSLO DE POLLO GLASEADO A LA BRASA CON TARE

2 unidades

12

YAKIPINCHO DE MAGRET DE PATO

ALBÓNDIGAS DE PATO GLASEADAS, PIMIENTA SANSHO Y CEBOLLINO

2 unidades

12

YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN

2 unidades

12

EDICIÓN
LIMITADA

YAKIPINCHO DE WAGYU A5

2 unidades, 25gr cada una

35

YAKIPINCHO

TAMBIÉN LLAMADO TORIPINCHO, UN TÉRMINO INTRODUCIDO AL ESPAÑOL POR DANI GARCÍA. ES NUESTRA VISIÓN HISPANO-JAPONESA DEL TRADICIONAL YAKITORI. ESTÁ FORMADO POR DIFERENTES PIEZAS DE POLLO ALIÑADAS, MACERADAS Y COCINADAS EN CARBÓN DE BINCHOTAN.



YAKIPINCHO DE MUSLO DE POLLO



YAKIPINCHO DE MEATBALL



YAKIPINCHO DE ALITAS DE POLLO AL LIMÓN



YAKIPINCHO DE PECHUGA DE POLLO Y PESTO VERDE

The background of the entire page is a detailed, light-colored wood grain pattern, showing vertical lines and natural wood knots. The text is centered over this pattern.

AQUÍ EL FUEGO SIEMPRE ESTÁ ENCENDIDO

PRODUCTO, TÉCNICA , VERSATILIDAD
Y PASIÓN. TODO UNIDO ARDE Y
CREAN LAS MEJORES BRASAS DE
MADRID Y DEL MUNDO.

NOS GUSTA JUGAR CON FUEGO.
POR ESO, ¡VENIMOS A DAR LEÑA!

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR I

LA BURGER QUE LE DIO SENTIDO A TODO

CARNE MADURADA PICADA DELANTE DE TUS OJOS. TRAS SER TRITURADA POR EL PROPIO PERSONAL DE SALA PASARÁ POR LAS BRASAS DE LEÑA. SOLO TIENES QUE DISFRUTAR DE SU SABOR.

DOS BABY BURGERS, SALSA BULL, PRETZEL Y QUESO HAVARTY

VERSIÓN DE LA HAMBURGUESA SERVIDA EN DANI GARCÍA RESTAURANTE, TRES ESTRELLAS MICHELIN 2019,

19

PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA

PLUMA DE CERDO IBÉRICO 100% MARINADO EN KOJI Y ASADA A LA BRASA

20

PRESA IBÉRICA A LA BRASA

PRESA DE CERDO IBÉRICO 100% A LA BRASA

22

FILETE EMPANADO DE TERNERA BLANCA FRITO

(WIENER SCHNITZEL)

LOMO DE TERNERA BLANCA FRITO COMO UNA MILANESA EN MANTEQUILLA FRANCESA

25

SOLOMILLO A LA BRASA

200G DE SOLOMILLO DE TERNERA ASADO A LA BRASA

25

CORDERO LECHAL DE BURGOS

PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LAS FINAS HIERBAS ASADA EN HORNO DE LEÑA

36

SURF & TURF EN TODA REGLA

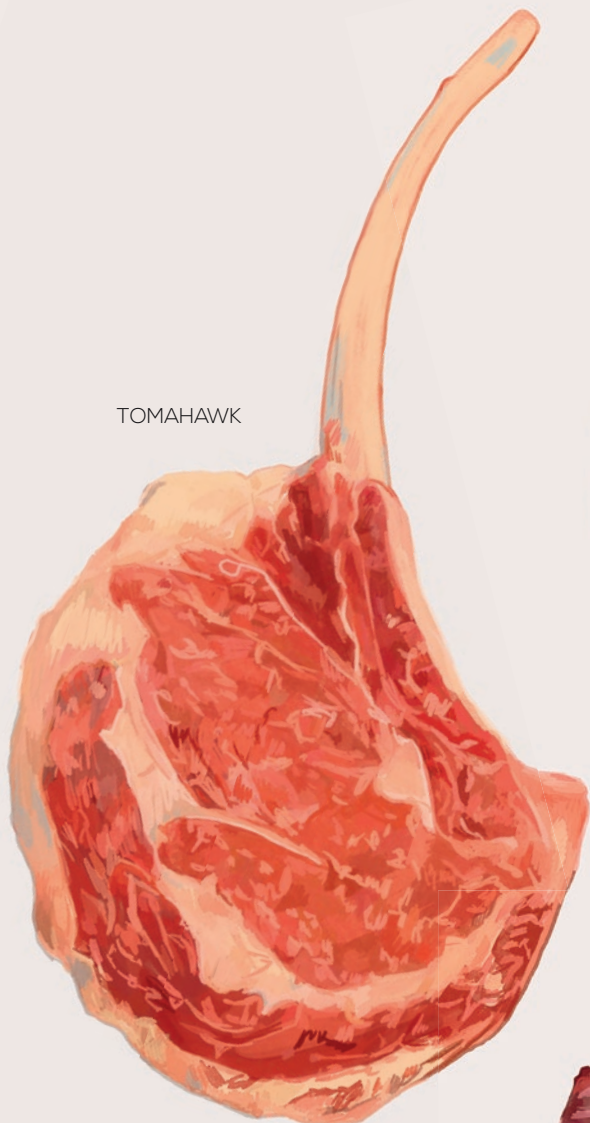
½ BOGAVANTE ASADO CON SALSA DE CAFÉ DE PARÍS Y SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS Y SU JUGO

49

LOMO DE WAGYU A5

100G DE WAGYU A5 DE KOBE, SALSA DE SOJA TAMARI Y WASABI FRESCO RALLADO AL MOMENTO

60



TOMAHAWK



RIBEYE

MADURA

LA CARNE DE LEÑA SE DEJA MADURAR PARA DISFRUTAR DE TODO SU SABOR. LA TERNERA JOVEN LLEVA 15 DÍAS DE MADURACIÓN Y LAS MAYORES 45 DÍAS.



SKIRT STEAK

TODA LA LEÑA EN EL ASADOR II

PARA 2 / 3 GLOTONES

RIBEYE DE VACA VIEJA

CHULETA DE LOMO ALTO SIN HUESO DE 600G ASADO EN LA PARRILLA

48

PORTERHOUSE DE TERNERA

PORTERHOUSE DE TERNERA JOVEN DE 1KG ASADO A LA PARRILLA

62

TOMAHAWK DE TERNERA

TOMAHAWK DE TERNERA JOVEN DE 1,3KG ASADO EN LA PARRILLA

74

CHULETÓN DE VACA VIEJA

CHULETÓN DE VACA VIEJA DE 1,3KG ASADO A LA PARRILLA

92

CHULETÓN DE BUEY MADURADO

CHULETÓN DE LOMO ALTO DE BUEY DE 3,3KG ASADO A LA PARRILLA

400

ALGO DE PESCADO A LA BRASA

LOMO DE SALMÓN ASADO

LOMO DE SALMÓN ASADO A LA PARRILLA

15

LUBINA ASADA A LA PARRILLA

LUBINA ENTERA ASADA A LA PARRILLA, PIEL DE LIMÓN CONFITADO Y ACEITE DE OLIVA

25

GUARNICIONES

HOJAS DE LECHUGA FRESCA

HOJAS DE LECHUGA FRESCA ALIÑADA CON AOVE Y LIMÓN

4

PATATAS FRITAS

PATATA VIEJA GALLEGA FRITA AL MOMENTO

4

PIMIENTOS DEL PIQUILLO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS CON AOVE

4

PURÉ DE PATATAS

PURÉ DE PATATAS CON MANTEQUILLA HOMENAJE A ROBUCHON

4

MAC AND CHEESE

PASTA COQUILLETTE TRABADA CON UNA SALSA DE QUESO CHEDDAR Y PANKO

5

ESPÁRRAGOS VERDES GRATINADOS

ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA GRATINADOS CON UNA BEARNESA DE LIMÓN Y ENELDO FRESCO

6

ESPINACAS A LA CREMA

ESPINACAS BABY GUISADAS EN UNA SUAVE BECHAMEL GRATINADAS CON QUESO

6

CEBOLLA GRATINADA CON TRUFA

CEBOLLA CREMOSA CON TRUFA NEGRA MELANOSPORUM Y GRATINADA CON QUESO GRUYERE (LA PREFERIDA DE DANI GARCÍA)
MARIDA A LA PERFECCIÓN CON UNA COPA DE KRUG GRANDE CUVÉE
#KRUGCHAMPAGNE

8

SALSAS

BEARNESA

CHIMICHURRI

CHAMPIÑONES PORTOBELLO A LA CREMA

MOSTAZA

PIMIENTA

2

FOYOT

3

И

и



+34 911 08 55 66
www.grupodanigarcia.com



lenadanigarcia



lenadanigarcia