

MENU

Leño &
Carbón
STEAK HOUSE

Asados



Todos acompañados de papa, ensalada verde y plátano maduro

ASADO LEÑO Y CARBÓN

120gr de Filete de Pollo, 120gr de Bistec y 120gr de Chuleta Encebollada - €8.900
Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo

ASADO DE BISTEC ENCEBOLLADO **NUEVO**

350 gr de bistec de lomo a la parrilla encebollado - €9,500
Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo

SUPER ASADO CROCANTE **NUEVO**

Pork Belly, Porcheta y Picaña a la parrilla acompañado de yuca frita, ensalada de repollo, guacamole, aderezos y tortillas. €13,900
Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo

ASADO ARGENTINO

180gr de beef de picaña, 250gr de costilla BBQ y 120gr de chorizo artesanal - €11,900
Maridaje Sugerido: Vino Malbec

ASADO DE FILET DE POLLO

360gr de filete de pechuga de pollo a la parrilla - €8,900
Maridaje Sugerido: Vino Chardonnay

ASADO DE POLLO SUIZO **NUEVO**

360gr de filete de pechuga de pollo a la parrilla cubierto con queso mozzarella fundido - €9,900
Maridaje Sugerido: Vino Chardonnay

ASADO DE COSTILLA BBQ

450 gr de costilla de cerdo BBQ con papas a la francesa - €10,900
Maridaje Sugerido: Vino Cabernet sauvignon

ASADO SANTACRUCEÑO

360 gr de fajas mixtas (cerdo, res y pollo) salteadas con chile dulce, cebolla y chorizo artesanal - €8,900
Maridaje Sugerido: Vino Merlot

ASADO DE PORCHETA CROCANTE

350 gr de panceta de cerdo elaborada en forma de rollos y super crocante, acompañada con yuca frita, ensalada de repollo, guacamole, aderezos y tortillas - €8,900
Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo Crianza

Entradas



TABLITA DE GUACAMOLE CON PATACONES

Tablita servida con bowl de guacamole fresco, patacones, chips y frijol molido €4.900

TABLITA DE PORK BELLY CON PATACONES Y GUACAMOLE

Trozos de Pork Belly crocantes con guacamole fresco, frijol molido, salsas y patacones €6.900

BRUSCHETTA **NUEVO**

Pan ciabatta gratinado, con tomate fresco, albahaca y queso fundido mozzarella. €3.900

TACOS DE BIRRIA

Exquisitos tradicionales tacos de birria elaborados en un concentrado consomé de res, hierbas, especias y chiles al estilo Leño €3.900

SARTÉN DE PULLED PORK BBQ, CON MOZARELLA FUNDIDO

Delicioso artesanal pulled pork ahumado con nuestra salsa BBQ de la casa, fundido al horno con mozzarella, servido con tortillas €4.200

JALAPEÑOS RELLENOS

Jalapeños bites rellenos con queso cheddar empanizados servidos con salsas de la casa €3.900

GALLITO DE CHORIZO PARRILLERO

Chorizo 100% artesanal ahumado servido con tortillas, repollo y pico de gallo €1.500

PLÁTANO MADURO ASADO CON QUESO

Plátano maduro al horno con queso mozzarella fundido servido con jalea de guayaba al vino tinto €2.500

DADOS DE QUESO

Tradicionales palitos de mozzarella empanizados servidos con mostaza miel y jalea de guayaba €3.900

ASADO CERO CARBOHIDRATOS VIP

240gr Filete de Pollo, 120gr Lomito en trozos, Camarones Salteados cubierto de queso Mozzarella fundida, con ensalada verde, sin carbohidratos €11.500
Maridaje Sugerido: Vino Bonarda

ASADO CERO CARBOHIDRATOS

120gr de filete de pollo a la parrilla, 180gr de Costilla BBQ y 120gr de bistec de Lomo encebollado, con ensalada verde, sin carbohidratos. €8.900
Maridaje Sugerido: Vino Malbec

COMALITO MÁXIMO

180gr de beef de picaña y 250gr de costilla bbq acompañado de papas fritas - €10,900
Maridaje Sugerido: Vino Syrah

COMALITO FUEGO Y SABOR **NUEVO**

Camarones salteados con (300gr res, pollo, cerdo) a la parrilla con chile dulce y cebolla, servido en sartén de fuego, acompañado de papas fritas y tortillas - €10.900
Maridaje Sugerido: Vino Bonarda



Cortes de carne a la Parrilla

Todos acompañados de papa, ensalada verde y plátano maduro

TOMAHAWK STEAK DE RES **NUEVO**

Precio segun gramaje - sugerida para dos personas*
Corte de carne que proviene de las costillas delanteras de la res con un hueso largo que le da forma de hacha, característico por su jugosidad y marmoleo además de presentar una verdadera fiesta de sabores al paladar

Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo Crianza o Malbec
Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo Crianza

RIB EYE STEAK

350 gr corte de carne angus choice con mucha ternera brindada por su perfecto marmoleo €19.900

Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo Crianza, Vino Reserva

ENTRAÑA STEAK

350 gr corte de carne angus choice, proveniente del diafragma de la res, con gran marmoleo que aporta mucha jugosidad y suavidad €19.900

Maridaje Sugerido: Vino Tempranillo, Cabernet

CHURRASCO ARGENTINO

350 gr corte de carne angus choice, corte jugoso sin hueso, con un gran balance entre musculo y grasa ofreciendo un sabor delicioso y acentuado, este tipo de carne se prepara en estilo mariposa €17.900

Maridaje Sugerido: Vino Malbec o Syrah

NEW YORK STEAK

350 gr corte de carne angus choice, corte jugoso sin hueso, con un gran balance entre musculo y grasa ofreciendo un sabor delicioso y acentuado €17.900

Maridaje Sugerido: Vino Malbec, Carbenet Sauvignon

PICAÑA STEAK

350 gr corte de carne angus choice ubicado en el anca de la res, con un borde de grasa que le aporta un sabor incomparable y jugosidad €17.900

Maridaje Sugerido: Vino Cabernet Franc malbec

LOMITO STEAK

350 gr Filete de lomito famoso por caracterizarse por su gran suavidad, jugosidad, corte magro sin hueso proveniente de la parte del lomo de la res €14.900

Maridaje Sugerido: Vino Monastrell



Parrilladas para compartir

Todas acompañadas de yuca frita, papas, ensalada, aderezos y tortillas

Maridaje sugerido Vino Pinot Noir, Malbec o Tempranillo



LA FORTUNA **NUEVO**

Filete de bistro, filete de pollo a la parrilla gratinado con queso mozzarella, beef de picaña, costilla bbq, patacones con guacamole y trozos de pork belly crocante.

Para 2 personas	€33.900
Para 3 personas	€49.900
Para 4 personas	€65.900
Para 5 personas	€79.900

ARGENTINA

Beef de picaña, filet de pollo, costilla BBQ y chorizo artesanal

Para 2 personas	€26.900
Para 3 personas	€39.900
Para 4 personas	€52.900
Para 5 personas	€65.900

MÁXIMA

Puntas de lomito, costilla BBQ filete de pollo y chorizo artesanal

Para 2 personas	€25.900
Para 3 personas	€37.900
Para 4 personas	€49.900
Para 5 personas	€62.900

VIP

Costilla BBQ, New York importado, beef de picaña y filete de pollo

Para 2 personas	€33.900
Para 3 personas	€49.900
Para 4 personas	€65.900
Para 5 personas	€79.900

PORK BELLY

Beef de picaña, trozos de pork belly, filete de pollo y porcheta

Para 2 personas	€26.900
Para 3 personas	€39.900
Para 4 personas	€52.900
Para 5 personas	€65.900



Arroces

Acompañado de papas fritas, ensalada verde y frijol molido
Maridaje sugerido: Vino Chardonnay, Tempranillo o Sauvignon Blanc

ARROZ LEÑO Y CARBÓN

Nuestro famoso arroz de la casa elaborado con fajitas mixtas pollo, res y cerdo, con vegetales mixtos €5.900

ARROZ CON PULLED PORK

Arroz elaborado con nuestro exquisito pulled pork artesanal ahumado, con vegetales mixtos €5.900

ARROZ CON CAMARONES

Arroz salteado con camarones y vegetales mixtos, aromatizado con aceite de coco orgánico €6.900

ARROZ CON MARISCOS

Arroz con mixto de frutos de mar (camarones, mejillón, surime, calamar, pescado) salteado con vegetales mixtos aromatizado con aceite de coco orgánico €6.900

Pescados y Mariscos

Acompañados con papa, ensalada verde y platano maduro
Maridaje sugerido: Chardonnay, Merlot o Pinot Noir

SALMÓN A LA PARRILLA

250 gr de salmon importado a la parrilla servido con un delicioso aderezo cítrico de la casa €11.900

FILETE DE CORVINA A LA PARRILLA

250 gr de corvina baby a la parrilla servida con un delicioso aderezo cítrico de la casa €10.900

FILETE DE CORVINA EMPANIZADA

250 gr de corvina empanizada, servida on nuestro alioli mayoculantro de la casa €10.900

CAMARONES AL GUSTO

250 gr de camarones elaborados a tu gusto (al ajillo, mantequilla, empanizados o a la parrilla) €10.900

Ensaladas

Elaboradas con lechuga mixta, tomate cherry, pepino, fruta de temporada, cebolla, chile dulce, queso parmesano, semillas de girasol, vinagreta de balsámico y pan al ajo.

Maridaje sugerido Vino Tempranillo para las carnes rojas o Verdejo o Albariño para carnes blancas y mariscos

Proteína para elegir:

Filete de Pollo (300gr) €8.900

Puntas de Lomito (250gr) €11.900

Camarones a la parrilla (200gr) €11.900

Steak Grill Picaña (330gr) €14.900

Salmon a la parrilla (250gr) €11.900



Hamburguesas y más

Todas elaboradas con pan brioche, queso mozzarella fundido, tocino artesanal, lechuga, tomate y aderezos, acompañadas con papas a la francesa.

Maridaje sugerido: Vino Malbec, Merlot



EL TEMPLO BURGUER **NUEVO**

250 gr de Carne Angus a la parrilla, con guacamole € 8.900

LA EXPLOSIÓN DE CHEDAR **NUEVO**

250 gr de Carne Angus a la parrilla con una deliciosa explosión de cheddar con tocina humada crocante €8.900

HAMBURGUESA LEÑO Y CARBÓN

250 gr de carne angus a la parrilla, nuestra famosa Burger de la casa € 7.500

LA BARBARA

250gr de carne angus a la parrilla con 120gr de nuestro artesanal pulled pork ahumado al horno en Salsa BBQ €8.900

PULLED PORK

250gr de nuestro delicioso artesanal pulled pork ahumado al horno en Salsa BBQ €7.200

HAMBURGUESA DE POLLO

250gr de filete de pollo a la parrilla, tocino artesanal, queso mozzarella fundido €7.200

QUESADILLA SUPREMA

Mozzarella fundida, tomate y natilla, carne a elegir entre: birria, pork belly crocante, pulled pork ó fajitas de pollo servido con papas a la francesa €6.900

Leño
& Carbón
PARA
CARNÍVOROS

Todos los precios con I.V.A. incluidos.
Impuesto de servicio NO incluido.