



**SANTA
LEÑA**

“Bienvenida/o a tu casa, amante del fuego”

DÉJAME CONTARTE.

Ya te hemos dado la bienvenida, ahora déjanos contarte como surgió Santa Leña.

Todo comienza en un viaje a Argentina en el 2006 con un amigo, queríamos cruzar el charco y vivir nuevas experiencias, pero no precisamente gastronómicas. Cuando llegamos, la cercanía y la calidez de los locales nos asombró y pronto fuimos los anfitriones de muchas casas, donde nos invitaban a asados y Fernet. Además, comencé a interesarme por cómo los argentinos preparaban sus asados y cada vez participaba más en el acto.

La historia no se quedó en Argentina, cuando volví, comencé a llamar a mi familia para hacer asados en Famara, El Bosquecillo y otras localizaciones. Me di cuenta de que más que una afición, era mi pasión, mi talento. Sucesivamente, le dedicaba mucho tiempo a leer sobre el fuego y aprender más técnicas para crear mi propia versión.

Culminé mi aprendizaje con el viaje al País Vasco donde hice una larga ruta de asadores, conecté con muchos locales y nuevamente, aprendí procesos diferentes, por lo que pude enlazar todos los aprendizajes hasta que creé mi propio estilo, el estilo Santa Leña.

Este restaurante es una explosión de cariño a todas las elaboraciones, es familia y calor. Ruego paciencia por los tiempos de cocción puesto que lo bueno se hace esperar.

Sin más dilación, bienvenida/o a Santa Leña.



ENTRANTES

Chorizo Criollo Canario 4€/ud
Acompañado con su chimichurri casero

Cecina de wagyu 35
Simplemente, un auténtico manjar

Chorizo de vaca 18

Anchoas de Santoña 18
Las más apreciadas del mercado, capturadas en el mar Cantábrico

Queso Provolone al estilo Santa Leña 15
Relleno de tomate de Lanzarote y albahaca fresca

ESPECIALIDADES TEMPORALES

Hamburguesa “La Pesadilla del Cardiólogo” 24
*Con carne 100% de chuletón **Disponible solo los miércoles bajo reserva***

ENSALADAS FRESCAS

Clásica 12
Lechuga, cebolla morada y tomate, todo de Lanzarote

Burrata 14,5
Queso Burrata canario, pera natural y rúcula de Lanzarote

Tricolor 16
Rúcula de Lanzarote, tomate asado a leña y queso burrata ahumada canaria

Precios en Euros | IGIC incluido



SANTA
LEÑA

CARNES

	Origen	
Entraña del país Angus Selección	Del país	23
Secreto de bellota Joselito	Salamanca	32
Lomo Alto Black Angus	Uruguay	26
Chuletón Selección S/D	Pregunte a nuestro personal/ Precio según peso	

**nuestro platos, a excepción del chuletón, vienen con una guarnición de chips de batata y verduras de temporada asadas a elección de nuestro parrillero.*

ACOMPAÑAMIENTOS

Pimientos asados a la leña	7,5
Puerro asado a la leña <i>tiempo de cocción aproximado 25'</i>	12
Berenjena en escabeche	6
Chips de batata caseros	3,5

POSTRES CASEROS

Tarta de queso de cabra de Lanzarote	7
Mousse chocolate	5,5

Precios en Euros | IGIC incluido



NUESTRAS ESPECIALIDADES BAJO RESERVA

Cordero lechal a la cruz

Cochinillo negro canario a la cruz

Costillar de vaca asado

Pollo de corral a baja temperatura

* Mínimo una semana de antelación para 6-7 comensales.

*Puede consultar asesoramiento sobre alérgenos con nuestro personal

Precios en Euros | IGIC incluido



SANTA
LEÑA