



“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

Carpaccio de picaña madurada 32
Simplemente, un auténtico manjar

Queso Provolone al estilo Santa Leña 17,5
Relleno de tomate de Lanzarote y albahaca fresca

ESPECIALIDADES TEMPORALES

Hamburguesa “La Pesadilla del Cardiólogo” 25
*Con carne 100% de chuletón **Disponible solo los miércoles bajo reserva***

ENSALADAS FRESCAS

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

Servicio de pan a leña 1,90

Precios en Euros | IGIC incluido



CARNES

	Origen	
Entraña del país Angus Selección	Del país	26
Secreto de bellota	Salamanca	34
Lomo Alto Black Angus	Uruguay	30
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