



“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

Coppa de bellota 22
Parte sorprendete de la parte superior de lomo del cerdo iberico

Queso Provolone al estilo Santa Leña 16
Relleno de tomate de Lanzarote y albahaca fresca

ESPECIALIDADES TEMPORALES

Hamburguesa “La Pesadilla del Cardiólogo” 25
*Con carne 100% de chuleton **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

Precios en Euros | IGIC incluido



CARNES

	Origen	
Entraña del país Angus Selección	Del país	25
Secreto de bellota	Salamanca	34
Lomo Alto Black Angus	Uruguay	28
Chuleton Selección S/D	Pregunte a nuestro personal/ Precio según peso	

**nuestros platos, a excepción del chuleton, 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

