

# VIEJO NEGRONI

## OLD NEGRONI



Añejado durante 15 días con sistema simple de solera en barrica de roble envinada en PX.

Bombay Sapphire, Martini Bitter y Martini Rubino.

Aged for 15 days with a simple solera system in oak barrels soaked in PX.

Bombay Sapphire, Martini Bitter y Martini Rubino.

# Tout fumé



Divertida presentación para un trago intenso y refrescante. De estilo tropical, este cocktail sorprende por su aroma y sabor que no deja indiferente.

Bacardi Carta Blanca macerado con fruta de hueso a la brasa, azúcar ahumado de especias, lima y albahaca, Brugal 1888.

Fun presentation of cocktail that's both intense and refreshing. Similar in style to a mojito, this is a cocktail with an aroma and flavor that never disappoints.

Bacardi Carta Blanca with steeped char-grilled peaches, spice-smoked sugar, lime, basil and Brugal 1888.

12€

# Mariage



Sour con base de vodka donde las notas especiadas del té chai se mezclan con la miel de almendra.

Grey Goose Vodka, té chai, lima, miel de almendra y clara de huevo.

A vodka-based sour where the spicy notes of chai tea mingle with almond honey.

Grey Goose Vodka, chai tea, lime, almond honey and egg white.

# 5800 MILLAS



Un viaje de 5800 millas entre Jalisco y Marbella que nos da a conocer sus maravillosos contrastes.

Patrón Silver, licor de pimienta ancho, triple sec y lima.

A journey of 5800 miles between Jalisco and Marbella that gives us an insight into its wonderful contrasts.

Patron Silver, ancho chili liqueur, triple sec and lime.

14€

# ARIZONA COTTON



“Agradables notas amargas sobre una base ligeramente dulce y avainillada”

St. Germain, Maker’s Mark, cordial de nube tostada y Martini Fiero.

A very American cocktail, with Bourbon. The presence of elderflower and the end note of toasted marshmallow take you back to camping out at night.

St. Germain, Maker’s Mark, toasted marshmallow syrup and Martini Fiero.

# DG Martini



Dry Martini al estilo tradicional, salino y fresco. El AOVE recuerda a la clásica aceituna..

Dry Martini in the traditional style, saline and fresh. The EVOO is reminiscent of the classic olive.

Bombay Sapphire, Manzanilla y AOVE envejecido en barrica de amontillado.

Bombay Sapphire, manzanilla wine and EVOO aged in an amontillado cask.

12€

# MUME



Sencillo y redondo gracias a las notas de barrica del ron y a la presencia de la ciruela macerada.

Bacardi Carta Negra, Brugal 1888, Umeshu, aceites esenciales de cítricos y amargo de cacao.

Simple and well rounded due to the rum's cask notes and the presence of plums steeped in sake.

Bacardi Carta Negra, Brugal 1888, umeshu, oleo saccharum and cocoa bitters.

# CAFÉ DEL MAR



Nuestra versión del Espresso Martini con café hecho en Chemex usando zumo natural de piña.

Grey Goose Vodka, PX, vino oloroso y café de piña.

Our version of the Espresso Martini with coffee made in Chemex using natural pineapple juice.

Grey Goose Vodka, PX, oloroso wine and pineapple coffee.

12€



# Sticky Old Fashioned



Nuestra propuesta de un Old Fashioned con base de bourbon, toques de jerez y notas de naranja.

Dewar's 12 Years, PX a la naranja, amargo de cacao.

Our proposal for an Old Fashioned with a bourbon base, hints of sherry and orange notes.

Dewar's 12 Years, orange PX, cocoa bitters.

# Marengo



Trago corto, aperitivo para abrir boca con evidentes notas de Jerez redondeado gracias a la presencia del histórico amargo italiano.

Vino oloroso, bitter y PX.

Short drink, an aperitif to open the mouth with evident notes of sherry rounded off by the presence of the historic Italian bitterness.

Oloroso wine, bitter and PX.

# WHISKY SOUR DE CALABAZA AHUMADA SMOKED PUMPKIN WHISKY SOUR



Desde enero de 2018 en las  
barras de Dani García  
At Dani García's Bar  
since 2018

Nuestro cóctel más clásico se mantiene perenne gracias a su éxito. Presencia elegante y presentación llamativa acompañan a una mezcla perfecta.

The Macallan 12 Years Double Cask, mix de cítricos y jengibre, azúcar de calabaza ahumada y clara de huevo.

This isn't just a version of the famous Whisky Sour, for us this is a cocktail that has become one of the classics in almost all our restaurants. It's been with us for years and we hope you continue to enjoy it as much as we do.

The Macallan 12 Years Double Cask, citrus mix and ginger, smoked pumpkin syrup and egg white.

# TARRAGON COLLINS

Fresco, herbáceo y anisado  
Fresh and grassy, with  
a hint of anise



Trago largo y refrescante, con toques anisados y herbáceos debido a la presencia de estragón fresco.

Roku Gin, estragón, zumo de lima y tónica.

Inspired by the Tom Collins, this cocktail adds a surprise with the presence of tarragon. It's a great aperitif and a fabulous companion to a hearty meal.

Roku Gin, tarragon, lime juice and tonic.

12€

# LEÑERO



Las notas ahumadas casan a la perfección con los sabores tropicales y amaderados del trago.

Tequila Volcán de mi Tierra Blanco, zumo de naranja, limón y fruta de la pasión, vainilla y amargo de Angostura.

An iconic "Leña" cocktail. It is a traditional-style mezcal sour. Presented in an olive wood glass. Citrus, vanilla and a touch of smoke are what characterizes it.

Tequila Volcán de mi Tierra Blanco, orange, lemon, vanilla and passion fruit.

# Apple Tennessee Fizz



Desde Tennessee traemos esta reinterpretación con alcohol de nuestro conocido Applefizz, manzana en estado puro.

Jack Daniels Tennessee Apple, limón, shrub de manzana, albahaca, jengibre y Appletiser.

From Tennessee we bring you this alcoholic reinterpretation of our well-known Applefizz, apple in its purest form.

Jack Daniels Tennessee Apple, lemon, apple shrub, basil, ginger and Appletiser.

14€

# PREHISTÓRICO



Cóctel con una divertida presentación inspirado en la fauna y flora de la era prehistórica. Con intensos sabores y aromas provenientes de muchas partes del mundo.

Maracuyá, limón, yuzu y miel de shiso.

Very fresh, citrus and fun non-alcoholic cocktail. With hints of honey, passion fruit and yuzu. It reminds us of a dinosaur egg in the Jurassic era. Dare to try it.

Honey & shiso syrup, yuzu, passion fruit and lemon, with Soda.

# GOLDEN GATE



Aquí presentamos nuestra propuesta de la impresionante bahía de San Francisco y sus atardeceres convertida en cóctel.

Naranja, limón, piña, shrub de melocotón y granada.

A drink inspired by late afternoons in San Francisco bay. Orange, peach and pineapple create a fruity, flavourful drink. Nobody should miss out on a great cocktail.

Orange juice, pineapple juice, lemon juice, peach shrub and grenadine.

7€



# LA GRAN MANZANA



Cítrico, fresco y cremoso. Un trago en el que la manzana es protagonista.

Sorbete de limón, zumo de manzana, manzana verde caramelizada, shrub de pomelo.

Apple is the star of this cocktail, of that there's no doubt. Sweet, acidic and caramelised apple. The finest of temptations in a glass which, of course, is also an apple.

Lemon sorbet, green apple, caramel and apple juice.

# MUNDO WHISKY whisky world

La palabra whisky significa “agua de vida” y es una bebida espirituosa destilada a partir de grano. La materia prima estará determinada principalmente por la región donde se produce, ya que el productor originario utilizaba el tipo de grano del que disponía su región. Se dice que nació entre Escocia e Irlanda. Pero, a pesar de existir escritos datados del siglo XV en los que se habla de la producción de whisky en ambos países, se cree que ya se producía tiempo atrás y se desconoce su origen real. En Leña contamos con whiskys de Escocia, Irlanda, EE.UU y Japón, entre otros.

The word whisky means “water of life” and is a spirit distilled from grain. The raw material is mainly determined by where the whisky is made, as the original producers used the type of grain that was grown in their part of the world. Both Scotland and Ireland are said to be the birthplace of whisky. However, although written records of whisky making go back to the 15th century in both countries, it is believed to date back much further, and its true origin remains unknown. At Leña we have whiskies from Scotland, Ireland, the USA and Japan, among others.



ISLANDS

SPEYSIDE

HIGHLANDS

ISLAY

LOWLANDS

CAMBELTOWN

# NUUESTRO WHISKY

## our whisky

### ESCOCIA Scotland



Dewar's 8 Years Caribbean	126
Smooth Dewar's 12 Years	146
Dewar's 15 Years	167
The Famous Grouse	126
The Naked Grouse	146
J&B	136
Johnnie Walker Black	167
Johnnie Walker Blue	5535
Johnnie Walker King George V	6038

### HIGHLANDS

Aberfeldy 12 Years	1	8
Ardmore Legacy	8	6
Glenmorangie Original	1	7
Oban 14 Years	2	9
	1	

### LOWLANDS

Glenkinchie 12 Years	26	8
	1	

### SPEYSIDE

Craigellachie 13 Years	189
Craigellachie 17 Years	2513
Glenrothes 10 Years	127
Glenrothes 12 Years	147
The Macallan 12 Years Double	178
Cask The Macallan Edition N°6	3517
The Macallan Rare Cask	6538

### ISLAY



Laphroaig 10 Years	12	7
Bowmore 12 Years	12	6
Ardbeg 10 Years	16	9
Lagavulin 8 Years	20	9

### ISLANDS

Talisker 10	16	8
Highland Park 12	12	6
Years Highland Park	25	1
18 Years		5

### EEUU

Maker's Mark	1	6
Jim Beam Double Oak	2	8
Jim Beam 12 Years Signature	1	8
Craft Bulleit Rye	4	6
Jack Daniel's n7	1	6
Jack Daniel's Single Barrel	6	8
Jack Daniel's Apple	1	6
Tennessee	1	
	1	

### JAPÓN JAPAN

Hakushu Distiller's	2818
Reserve Yamazaky 12	2818
Years	3522
Hibiki Harmony	2

### OTROS OTHER

DYC 8 Años	8	5
Roe & Co	1	6



# Mezcal & tequila

Mezcal y tequila son destilados mexicanos de altísima calidad. Ambos se producen a base de agave, el cual es recolectado manualmente por los jimadores. A pesar de ser bebidas tradicionales de la región y caracterizarse por una elaboración tan artesanal, actualmente están siendo reconocidas mundialmente. El tequila, cuya producción se ha industrializado bastante, se produce únicamente a base de Agave Azul Tequilana Weber. Su origen está en el pueblo de Tequila, en la región de Jalisco, pero puede ser producido legalmente en otras regiones. Suele tener notas vegetales y resultar muy aromático.

El Mezcal por su parte tiene un sistema de elaboración bastante más artesanal. Puede producirse con agaves de más de 20 tipos distintos y la región más conocida de la que procede es Oxaca, aunque puede producirse en otros lugares. Las notas que predominan son más terrosas y ahumadas.

Mezcal and tequila are Mexican spirits of the highest quality. They're both made from agave, which is harvested by hand by agave farmers, known as jimadores. Despite being traditional regional drinks with such an artisanal production process, they are beginning to receive much wider recognition around the world. Tequila, the production of which has become fairly industrialised, is made only from Blue Weber Agave tequilana. The drink's origins are found in the town of Tequila, in the Jalisco region, but it can be made lawfully elsewhere as well. Tequila tends to have strong plant notes with a highly aromatic character. Mezcal has a rather more artisanal production process. It can be made with more than 20 different types of agave, and the most well-known region where it is made is Oxaca, though it is also made in other areas. Mezcal tends to have more pungent earthy and smoky notes.



Jimuelar  
recolectando el  
magüey  
Ajimador  
harvesting magüey



## Mezcal

Unión UNO Joven	117
Burrito fiestero	148
Del Maguey Vida	169
Amores Cupreata	148
Amores Espadín	148
Montelobos	169
Alipus San Juan del Río	169
Los Danzantes Reposado	169
Unión El Viejo	1710
Derrumbes Michoacán	1810
Rey Campero Tepextate	2213
Caballito Cerrero	2213
La Venenosa Sur de Jalisco	2314
La Venenosa Puntas de Lobo	3018
de la Sierra	
Del Maguey Ibérico	3018
Real Minero Pechuga	3018
La Venenosa Tutsi	5530

## Tequila

Patrón Silver	169
Patrón Reposado	169
Patrón Añejo	169
Patrón El Cielo	4532
Volcán de mi tierra Blanco	168
Volcán de mi tierra Cristalino	168
Don Julio Blanco	169
Don Julio Reposado	169
Don Julio Añejo	169
Ocho Blanco	148
1800 añejo	169
Curado Cupreata	169
Herradura	168
Casamigos Silver	1911
Don Julio 70	2012
Fortaleza Añejo	2213
José Cuervo Reserva de la	2413
Familia Don Julio Añejo 1942	2817
Tequila Clase Azul	6535



Veladora / Glass



½ Veladora / ½ Glass

# Patrón el cielo

Como edición especial proponemos este deslumbrante tequila procedente de la región mexicana de Jalisco, en concreto de la localidad de Atotonilco el Alto. Se trata de un prestigioso tequila blanco, 100% agave azul en el cual la cuidada selección de agaves y un proceso de cuatro destilaciones nos aporta un sabor especialmente dulce de agave cocido, muy ligero y suave en boca. Un aroma dulce y afrutado con notables destellos cítricos redondean este trago. Recomendamos tomarlo solo o con hielo.

As a special edition, we propose this dazzling tequila originating from the Mexican region of Jalisco, specifically from the town of Atotonilco el Alto. This is a prestigious blanco tequila, 100% blue agave, in which the careful selection of agaves and a four-distillation process provide us with a particularly sweet flavor of cooked agave, very light and smooth on the palate. A sweet and fruity aroma with notable citrus undertones rounds out this drink. We recommend enjoying it neat or on the rocks.



# Casadragones Blanco

Este tequila 100% de agave azul es originario de la región de Jalisco, en la ciudad de San Miguel de Allende. Los dragones legendarios de esta ciudad dan nombre a un producto tan especial como único. El terreno donde se cultiva el agave azul es volcánico y esto le aporta una complejidad y delicadeza únicos al destilado.

El maestro destilador hace un tequila joven con una mezcla de tequila blanco y un pequeño porcentaje de tequila extra añejo madurado 5 años en barrica de roble americano.

This 100% blue agave tequila is originally from the Jalisco region, in the city of San Miguel de Allende. The legendary dragons of this city give name to a product as special as it is unique. The land where the blue agave is grown is volcanic and this brings a unique complexity and delicacy to the spirit.

The master distiller makes a young tequila with a mixture of white tequila and a small percentage of extra aged tequila matured for 5 years in American oak barrels.

