

THE BEST OF Dani

Las creaciones más icónicas de Dani García | 120

2002 | YOGUR DE FOIE, OPORTO, PARMESANO + RUINART "R"
Oporto, espuma de parmesano

BRIOCHE + RUINART "R"
Mantequilla de trufa melanosporum

2015 | DESCARGAMENTO DE ATÚN + GEORGE BREUER "TERRA MONTOSA" 2021
Pimientos amarillos, lima, aceituna

2007 | TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE + "SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY" 2024
Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas

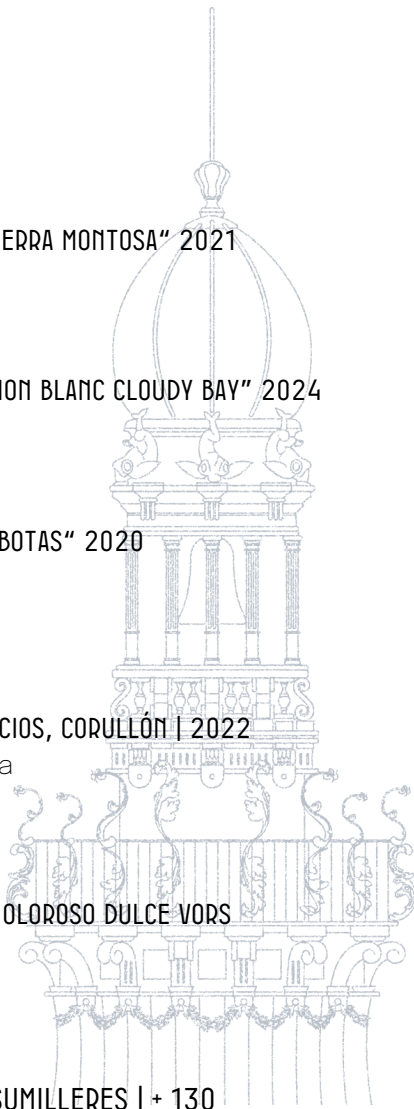
LUBINA A LA PARRILLA + GREGORY PÉREZ "MENGOBA LAS BOTAS" 2020
Velouté de mejillones y codium, alcachofa a la plancha
Sustituye por nuestro Wagyu A5 de Kagoshima | +40

RAVIOLI DE RABO DE TORO + DESCENDIENTES DE J. PALACIOS, CORULLÓN | 2022
Puré de castañas, salsa Bordalesa, setas de temporada
Sustituye por nuestro Wagyu A5 de Kagoshima | +40

GELATINA DE MANGO Y QUESO PAYOYO + MATUSALEM OLOROSO DULCE VORS
Helado de PX

MARIDAJE SELECCIONADO POR NUESTROS SUMILLERES | + 130

HORARIO COMIDA: 13:00 A 15:00 hrs / HORARIO CENA: 19:00 A 23:00 hrs



THE BEST OF *Dani*

Dani García's most iconic creations | 120

2002 | FOIE YOGURT, PORT WINE, PARMESAN CHEESE + **RUINART R**

Port, parmesan foam

BRIOCHE + **RUINART R**

Melanosporum truffle butter

2015 | RED TUNA DESCARGAMENTO + **GEORGE BREUER "TERRA MONTOSA" 2021**

Yellow bell peppers, lime, olive

2017 | TOMATE NITRO AND GREEN GAZPACHO + **"SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY" 2024**

Dried tomato, green bell pepper, baby shrimp tartare

GRILLED SEA BASS + **GREGORY PÉREZ "MENGOBA LAS BOTAS" 2020**

Mussels and Codium velouté, grilled artichoke

Replace it for out Kagoshima A5 Wagyu | +40

OXTAIL RAVIOLI + **DESCENDIENTES DE J. PALACIOS, CORULLÓN | 2022**

Chestnut purée, Bordelaise sauce

Replace it for out Kagoshima A5 Wagyu | +40

MANGO JELLY AND PAYOYO CHEESE + **MATSALEM OLOROSO DULCE VORS**

PX ice cream

PAIRING SELECTED BY OUR SOMMELIER | + 130

LUNCH SERVICE: from 13:00 to 15:00 hrs / DINNER SERVICE: from 19:00 to 23:00 hrs

