

Dani

BRASSERIE • BAR • TERRACE

MENÚ



PARA EMPEZAR



TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE | 32

Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 22

Bechamel cremosa con jamón ibérico de bellota (5uds.)

Extra 1 ud +4

ENSALADA CÉSAR

Pechuga de pollo a la parrilla | 30

Langostino a la parrilla | 36

Anchoas del Cantábrico 00 | 38

ALCACHOFAS A LA PLANCHA | 25

Yema de huevo de corral, puré de berenjena la brasa

Añada jamón Ibérico | +8

GUACAMOLE | 30

Aguacate Hass de Málaga, tomate semi-seco, edamame, pipas de girasol, tempura crujiente

CARPACCIO DE TOMATES | 27

Stracciatella, pesto de pistacho

TERRINA DE FOIE GRAS | 32

Puré de orejones, gel de yuzu, turrón blando con mantequilla

LANGOSTINOS “ESTILO ROBUCHON” | 29

Langostinos crujientes envueltos en pasta brick, albahaca, pesto (5uds.)

Extra 1 ud +5

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% | 49

Pan Cristallino, tomate rallado

CAVIAR

Waffles y crema agria:

OSETRA (50g / 100 g) | 250 / 490

IMPERIAL (50g) | 790

DEGUSTACIÓN DE CAVIAR | 625

OSETRA (20 g) |

IMPERIAL (20 g) |

KRISTAL (20 g)

Combínelo con una copa

Ruinart R | 31

Ruinart Rosé | 39

Krug | 170

RAW BAR

OSTRAS AL NATURAL

Unidad | 9

Unidad + Caviar Osetra (5g) | 34

Media docena | 50

ATÚN DE BARBATE

Reconocido mundialmente

STEAK TARTAR A LA PARISINA | 29

Yema de huevo de corral, patatas fritas

TARTAR DE ATÚN | 30

Salsa green goddess, mango

CARPACCIO DE CIGALA | 29

Piñones, crema de coliflor caramelizada



DESCARGAMENTO DE ATÚN | 31

Pimientos amarillos, lima, aceituna

AÑADA: CAVIAR OSETRA (5G) | +25

PASTAS Y ARROCES

AGNOLOTTI DEL PLIN | 35

Ternera a la bourguignon, parmesano

ARROZ MELOSO DE HIERBAS | 29

Burrata, verduras de temporada

LINGUINI CON CARABINERO A LA BRASA | 77

Salsa de tomate cítrico, albahaca

Precios en € IVA incluido.

Pan y AOVE | 7 € por persona



CARNES Y PESCADOS

HAMBURGUESA ROSSINI | 41

Pan brioche, lomo Simmental madurado, foie gras, queso parmesano, cebolla caramelizada
Añada trufa +24
Añada patatas fritas con trufa +9

POLLO DE CORRAL A LA BRASA | 33
Demi glace al limón

SOLOMILLO DE VACA RETINTA | 39
Madurado a la brasa

PRESA DE CERDO IBÉRICO | 37
De bellota a la brasa

PALETILLA DE CORDERO LECHAL | 55
Mantequilla de hierbas

RIB EYE NACIONAL (550G) | 66
Ternera charra

PULPO GALLEGO DE ROCA | 35
Mojo verde

DIXÍN A LA BRASA | 41
Sofrito de ajo y guindilla

TARANTELO DE ATÚN ROJO A LA BRASA | 36
A la brasa

LUBINA SALVAJE ASADA (600G) | 71
Al aceite de piel de limón

LENGUADO MEUNIÈRE (550G) | 88
La “Meunière” clásica
(Terminado en mesa)

GUARNICIONES

ENSALADA DE BROTES TIERNOS Y CEBOLLETA TIERNA | 10 

PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADOS | 10 

PARRILLADA VERDURAS | 14 

PURÉ DE PATATAS AL ESTILO ROBUCHON | 14

PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO | 19

 MACARRONES CON QUESO Y BOGAVANTE | 29

SALSAS | 7

CARNES

CAFÉ DE PARÍS
CHIMICHURI ARGENTINO
PIMIENTA VERDE
DEMI-GLACE

SUGERENCIAS DEL CHEF

PESCADOS

MOJO VERDE CANARIO
SALSA VERDE A LA VASCA
PIL PIL

En Four Seasons Hotel Madrid, la sostenibilidad es nuestro compromiso. Priorizamos ingredientes locales, de temporada y de origen responsable—como huevos de gallinas libres de jaula y pescado capturado de manera sostenible—para proteger la biodiversidad y apoyar a nuestra comunidad.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1021/2022 en materia de prevención de parasitosis por Anisakis.
Todos los envases son 100 % compostables y, en cumplimiento con el RD 1021/2022, le invitamos a llevarse a casa cualquier alimento no consumido para ayudar a reducir el desperdicio.

Cuidamos de usted y del planeta.

Información sobre alérgenos disponible a solicitud.