Dani

BRASSERIE · BAR · TERRACE

MENÚ

PARA EMPEZAR

TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE | 32
Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 26
Bechamel cremosa
con jamón ibérico de bellota (5 uds.)
Extra 1 ud. | +5

HUEVO A 63ºC | 28
Ragú de setas,
puré cremoso de patata trufado

CROQUETAS DE CALABAZA | 24
Queso de cabra, bechamel cremosa
(5 uds.)
Extra 1 ud. | +4

LANGOSTINOS "ESTILO ROBUCHON" | 29
Albahaca, pesto (5 uds.)
Extra 1 ud | +5

ALCACHOFAS A LA PLANCHA | 25
Yema de huevo de corral,
puré de berenjena a la brasa
Añada jamón ibérico | +8

ENSALADA CÉSAR
Pechuga de pollo a la parrilla | 30
Langostino a la parrilla | 36
Anchoas del Cantábrico 00 | 38

PUERROS A LA BRASA | 27
Compota de pera, puré de orejones
pistacho garrapiñado
Añada mortadela trufada | +9

GUACAMOLE | 30
Aguacate Hass de Málaga,
tomate semi-seco, edamame,
pipas de girasol, tempura crujiente

SOPA DE CEBOLLA (15 MIN) | 28
La clásica hojaldrada,
queso Manchego

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% | 49
Pan Cristallino, tomate rallado

CAVIAR

Waffles y crema agria:

OSETRA (50g / 100 g) | 295 / 580 BELUGA (50g) | 675

DEGUSTACIÓN DE CAVIAR | 495
OSETRA (20 g) | BELUGA (20 g) | KRISTAL (20 g)

Combínelo con una copa
Ruinart R | 31 Ruinart Rosé | 39 Krug | 85

RAW BAR

OSTRAS AL NATURAL
Unidad | 9
Unidad + Caviar Osetra (5g) | 34
Media docena | 50

CARPACCIO DE VIEIRAS | 26
Confitadas en mantequilla,
emulsión de remolacha

TARTAR DE ATÚN | 30
Salsa green goddess, mango

STEAK TARTAR A LA PARISINA | 29
Yema de huevo de corral,
patatas fritas

DESCARGAMENTO DE ATÚN | 31
Pimientos amarillos, lima, aceituna

AÑADA: CAVIAR OSETRA (5G) | +25

PASTAS Y ARROCES

ARROZ MELOSO DE CALABAZA Y STRACCIATELLA | 32
Pipas de calabaza garrapiñadas, salvia fresca

AGNOLOTTI DEL PLIN | 35
Ternera a la bourguignon, queso parmesano

GNOCCHI DE CARABINERO | 45
Carpaccio de carabinero, cremoso de zanahoria

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 | 39
Demi glace al limón, costilla de maíz

MERLUZA DE PINTXO | 39
Panko de avellanas, beurre blanc de shiitake

¡EL PLATO DEL INVIERNO!

MARMITAKO DE ATÚN ROJO | 42
Esferas de patata, salsa de marmitako

PULPO GALLEGO DE ROCA | 42
Puré de boniato, mojo verde

SOLOMILLO DE VACA RETINTA | 48
Bimi, salsa de Café de París

PIXÍN A LA BRASA | 52
Cogollos a la plancha, bullabesa con marisco

PALETILLA DE CORDERO LECHAL | 55
Mantequilla de hierbas, patata risolada

LUBINA SALVAJE A LA SAL (600G) (15 MIN) | 71
Cogollos a la plancha, beurre blanc de azafrán

RIB EYE NACIONAL (550G) | 73
Ternera charra, bimi, salsa chimichurri, demi glace

LENGUADO (550G) | 88
Huevas de trucha, cogollos a la plancha, velouté de champán

T-BONE | 140
Lomo a la brasa, solomillo en tartar

GUARNICIONES

ENSALADA DE BROTES TIERNOS Y CEBOLLETA TIERNA | 10
PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADOS | 10
PARRILLADA DE VERDURAS | 14
PURÉ DE PATATAS AL ESTILO ROBUCHON | 14
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS XXL | 14
PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO | 19
MACARRONES CON QUESO Y BOGAVANTE | 29

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.

Opción vegetariana
Plato icónico de Dani García