

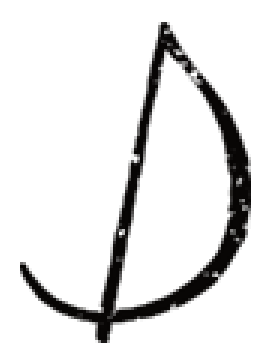
*Dani*

BRASSERIE · BAR · TERRACE

MENÚ



## PARA EMPEZAR



### TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE | 32

Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas

### LANGOSTINOS "ESTILO ROBUCHON" | 29

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

Extra 1 ud +5

### ALCACHOFAS A LA PLANCHA | 25

Yema de huevo de corral, puré de berenjena la brasa

Añada jamón Ibérico | +8

### CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 19

Bechamel cremosa con jamón ibérico de bellota (5uds)

Extra 1 ud +4

### ENSALADA CÉSAR

Pechuga de pollo a la parrilla | 28

Jamón de pato | 28

Langostino a la parrilla | 36

### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% | 49

Pan Cristallino, tomate rallado

### GUACAMOLE | 29

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

### TERRINA DE FOIE GRAS | 32

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

### CARPACCIO DE TOMATES | 27

Straciatella, pesto de pistacho

## CAVIAR

Waffles y crema agria:

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

IMPERIAL (50g) | 675

BELUGA (50g) | 790

Combínalo con una copa

Ruinart R | 31

Ruinart Rosé | 39

Krug | 170

## RAW BAR

### OSTRAS AL NATURAL

Unidad | 9

Media docena | 50

+ Caviar Osetra (5g) | 33 la unidad

### ATÚN DE BARBATE

Reconocido mundialmente

### STEAK TARTAR A LA PARISINA | 29

Yema de huevo de corral, patatas fritas

### TARTAR DE VENTRESCA | 29

Ajoblanco, reducción de Módena, velo mosto

### CARPACCIO DE CIGALA | 29

Crema de coliflor caramelizada, piñones

Añada: Caviar Osetra (5g) | +25

### DESCARGAMENTO DE ATÚN | 28

Pimientos amarillos, lima, aceituna

## 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



## CARNES Y PESCADOS

### **D** HAMBURGUESA ROSSINI | 39

Pan brioche, lomo Simmental madurado, foie gras, queso parmesano, cebolla caramelizada

Añada trufa +24

Añada patatas fritas con trufa +9

### RIB EYE NACIONAL (550G) | 64

Ternera charra

### PALETILLA DE CORDERO LECHAL | 55

Mantequilla de hierbas

### SOLOMILLO DE VACA RETINTA | 39

Madurado a la brasa

### PRESA DE CERDO IBÉRICO | 37

De bellota a la brasa

### LUBINA SALVAJE ASADA | 71

Al aceite de piel de limón

### LENGUADO MEUNIÈRE | 88 (2 PERSONAS)

La "Meunière" clásica

(Terminado en mesa)

### PULPO GALLEGO DE ROCA | 35

Ajada gallega

### VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA BRASA | 47

A la brasa

### POLLO DE CORRAL A LA BRASA | 33

Demi glace al limón

### PIXÍN A LA BRASA | 41

Sofrito de ajo y guindilla

## GUARNICIONES

### **D** MACARRONES CON QUESO Y BOGAVANTE | 29

PARRILLADA VERDURAS | 14 

PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADOS | 10 

PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO | 17

ENSALADA DE BROTES TIERNOS Y CEBOLLETA TIERNA | 10 

PURÉ DE PATATAS AL ESTILO ROBUCHON | 12

## SALSAS | 9

DIMIENTA VERDE

BEARNESA 

FOYOT

BEURRE BLANC DE PALO CORTADO 

MANTEQUILLA MAITRE D'HOTEL

DEMIGLACE DE CARNE

GRIBICHE 

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.

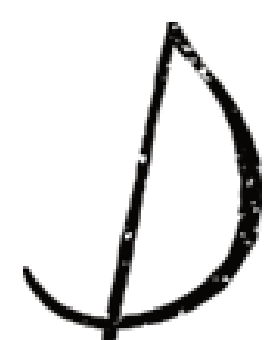
Cuidamos de usted y del planeta.

Información sobre alérgenos disponible a solicitud.





## STARTERS



### TOMATE NITRO AND GREEN GAZPACHO | 32

Dried tomato, green bell pepper, baby shrimp tartare  
+ Osetra caviar (5g) | 25

### DRAWNS "ROBUCHON STYLE" | 29

Crispy prawns, brick pastry, basil,  
pesto (5pcs.)

Add 1 piece +5

### IBERIAN HAM CROQUETTES | 19

Creamy bechamel (5pcs.)

Add 1 piece +4

### ACORN-FED IBERIAN HAM | 49

Cristallino bread, tomato

### FOIE GRAS TERRINE | 32

Dried apricot purée, yuzu gel,  
soft nougat with butter

### GRILLED ARTICHOKES | 25

Free-range egg yolk,  
charred eggplant purée

Add acorn-fed Iberian ham | +8



### CAESAR SALAD

Grilled chicken breast | 28

Duck ham | 28

Grilled prawns | 36

### GUACAMOLE | 29

Hass avocado from Málaga,  
semi-dried tomato, edamame,  
sunflower seeds, crunchy tempura

### TOMATO CARPACCIO | 27

Stracciatella,  
pistachio pesto

## CAVIAR

Waffles with sour cream

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

IMPERIAL (50 g) | 675

BELUGA (50 g) | 790

Pair it with a glass of:

R de Ruinart | 31

Ruinart Rosé | 39

Krug | 170

## RAW BAR

### OYSTER FROM THE SHELL

Unit | 9

Half dozen | 50

+ Osetra caviar (5g) | 33 per unit

### BARBATE TUNA

Sourced from our  
worldwide known region

### PARISIAN-STYLE STEAK TARTARE | 29

Free-range egg yolk, fries

### TUNA BELLY TARTARE | 29

Ajoblanco, balsamic reduction,  
grape must veil

### LANGOUSTINE CARPACCIO | 29

Caramelized cauliflower cream,  
pine nuts

Add: Osetra Caviar (5g) | +25

### DRED TUNA DESCARGAMENTO | 28

Yellow bell peppers, lime, olive

## PASTA & RICE

### AGNOLOTTI DEL PLIN | 35

Beef Bourguignon, Parmesan cheese

### CREAMY RICE WITH HERBS | 29

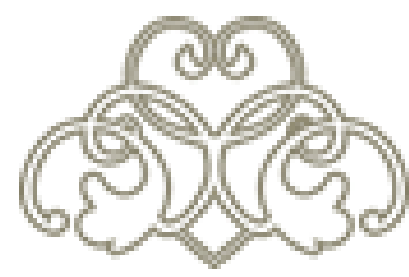
Burrata cheese, seasonal vegetables

### LINGUINE WITH GRILLED RED PRAWN | 77

Citrus tomato sauce, basil

Prices in € VAT included.

Bread and olive oil service | 7 € per person



## MEAT & FISH

### **D** ROSSINI BURGER | 39

Brioche bun, matured Simmental loin, foie gras, Parmesan cheese, caramelized onion

Add truffle +24

Add truffle fries +9

### DRY AGED RIB EYE (550G) | 64

Iberian beef

### SUCKLING LAMB SHOULDER | 55

Herb butter

### RETINTA BEEF SIRLOIN | 39

Charcoal-grilled

### IBERIAN PORK "PRESA" | 37

Charcoal-Grilled

### GRILLED SEA BASS | 71

With lemon peel oil

### SOLE MEUNIÈRE | 88 [2 PEOPLE]

The classic "Meunière"

### GALICIAN ROCK OCTOPUS | 35

Galician Garlic Sauce "Ajada"

### CHARCOAL-GRILLED BLUEFIN TUNA BELLY | 47

Charcoal-grilled

### CHARCOAL-GRILLED FREE-RANGE CHICKEN | 33

Lemon demi glace

### GRILLED MONKFISH | 41

Garlic, chilli & tomato "sofrito"

## SIDES

### **D** LOBSTER MAC & CHEESE | 29

VEGETABLE PARRILLADA | 14 

CARAMELIZED GRILLED PIQUILLO PEPPERS | 10 

TRUFFLED-PARMESAN FRIES | 17

TENDER SPROUTS AND SPRING ONION SALAD | 10 

MASHED POTATOES "ROBUCHON STYLE" | 12

## SAUCES | 9

GREEN PEPPER SAUCE

BÉARNAISE SAUCE 

FOYOT SAUCE

PALO CORTADO BEURRE BLANC 

MAITRE D'HOTEL BUTTER

BEEF DEMI GLACE

GRIBICHE SAUCE 

At Four Seasons Hotel Madrid, sustainability is our commitment.

We prioritize local, seasonal, and responsibly sourced ingredients—like cage-free eggs and sustainably caught fish—to protect biodiversity and support our community.

This establishment complies with the provisions of RD 1021/2022 on the prevention of Anisakis parasitosis.

All packaging is 100% compostable, and in line with RD 1021/2022, you're welcome to take home any uneaten food to help reduce waste.

We care for you and the planet.

Allergen information available upon request.



 Vegetarian option  
Dani Garcia's Iconic Dish