

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 (5 uds.)

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) | 295 / 490

BELUGA (50g) | 790

DEGUSTACIÓN DE CAVIAR | 625

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

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

D 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

TARANTELO DE ATÚN ROJO A LA BRASA | 39

A la brasa, carpaccio de tomate

PULPO GALLEGO DE ROCA | 42

Mojo verde, puré de boniato

DIXÍN A LA BRASA | 46

Sofrito de ajo y guindilla, cogollos a la plancha

SOLOMILLO DE VACA RETINTA | 48

Madurado a la brasa, bimi, salsa de Café de París

PALETILLA DE CORDERO LECHAL | 55

Mantequilla de hierbas, patata risolada

LUBINA SALVAJE ASADA (600G) | 71

Al aceite de piel de limón, cogollos a la plancha, beurre blanc de azafrán

RIB EYE NACIONAL (550G) | 73

Ternera charra, bimi, salsa chimichurri, demi glace

LENGUADO MEUNIÈRE (550G) | 88

La clásica “Meunière” (Terminado en mesa), cogollos a la plancha

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 VERDURAS | 14 

PURÉ DE PATATAS AL ESTILO ROBUCHON | 14

PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO | 19

D 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.