

THE BEST OF Dani

Las creaciones más icónicas de Dani García | 140

2002 | YOGUR DE FOIE + RUINART "R"
Virutas de anguila, gel de lima, sal negra

BRIOCHE + RUINART "R"
Selección de mantequillas:
Asturiana ahumada, espinaca, remolacha

TARTAR DE VENTRESCA ALMADRABA + GEORGE BREUER "TERRA MONTOSA" 2021
Ajoblanco, reducción de Módena, velo de mosto

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

LUBINA A LA PARRILLA + GREGORY DÉREZ "MENGOBA LAS BOTAS" 2020
Salsa verde, almejas, tirabeques, brote de guisantes

SOLOMILLO DE TERNERA MADURADA + PIO CESARE
Salsa Perigéux, colmenillas, milhojas de patata

MILHOJAS DE FRAMBUESA + 20 AÑOS TAWNY PORT, GRAHAM'S
Vainilla de Madagascar, frambuesas

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 | 140

2002 | FOIE YOGURT + RUINART "R"
Eel shavings, lime gel, black salt

BRIOCHE + RUINART "R"

Selection of butter:

Smoked Asturian, spinach, beetroot

ALMADRABA TUNA BELLY TARTARE + GEORGE BREUER "TERRA MONTOSA" 2021
Ajoblanco, "Módena" reduction, grape must veil

2007 | 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
Green sauce, clams, pea sprouts, snow peas

AGED BEEF TENDERLOIN + PIO CESARE
Périgueux sauce, morels, potato mille-feuille

RASPBERRY MILLEFEUILLE + 20 AÑOS TAWNY PORT, GRAHAM'S
Madagascar vanilla, raspberries

PAIRING SELECTED BY OUR SOMMELIER | + 130

LUNCH SERVICE: from 1pm to 3pm / DINNER SERVICE: from 7pm to 11pm

