

*Dani*

BRASSERIE · BAR · TERRACE

MENÚ



## PARA EMPEZAR

### 2014 | LANGOSTINOS "ESTILO ROBUCHON" | 29

Langostinos crujientes envueltos en pasta brick, albahaca, pesto (5ud)  
Extra 1 ud +5€

### GUACAMOLE "TERMINADO EN MESA" | 29

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

### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% | 40

Pan Cristallino, tomate rallado +5€

### FOIE-CEREZA-PORTO | 28

Foie gras para untar, jugo de cerezas, Oporto, queso parmesano

### FOCACCIA ARTESANA DE SOBRASADA IBÉRICA Y STRACCIATELLA | 32

Fermentación 48 hrs, trufa de temporada

### ENSALADA DE BIMBI Y KALE | 25

Aliño de miel y mostaza, sésamo negro

### CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 17

Bechamel cremosa con jamón ibérico de bellota (5ud).  
Extra 1 ud +4€

### *Dani* CLUB SANDWICH | 41

Pollo de corral, salmón noruego, caviar Baeri, "Holandesa"

### ENSALADA CÉSAR

Pechuga de pollo a la parrilla | 28  
Jamón ibérico | 32  
Langostinos a la parrilla | 36

*Dani*

### 2007 | TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE | 32

Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas

### STEAK TARTAR | 29

Salsa Bearnesa, nido de patata

## RAW BAR

# Dani

RECOMIENDA...

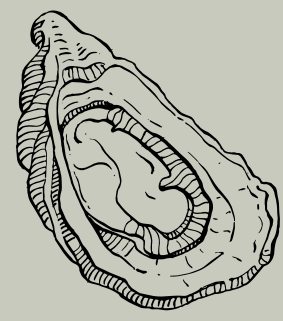


### OSTRAS AL NATURAL

Unidad | 8

Media docena | 48

+ Caviar Osetra (5g) | 33 la unidad



### TARTAR DE CIGALA Y CARABINERO | 46

Boletus confitados

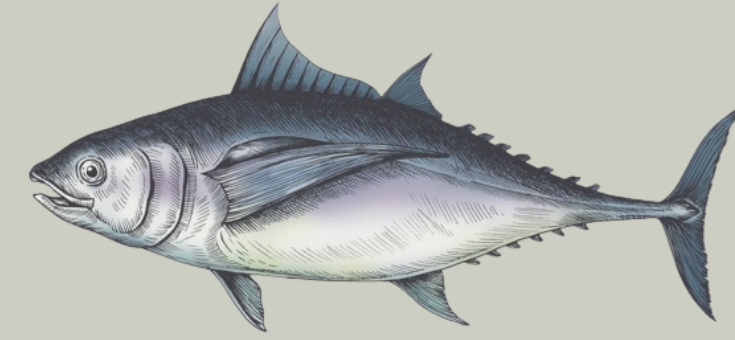
### *Dani* LANGOSTINOS EN ESCABECHE | 26

Langostinos tibios, aceite de oliva, escabeche

### CEVICHE AMARILLO DE CORVINA Y VIEIRAS | 26

Maíz fresco, manzana, jalapeños

## ATÚN DE BARBATE



### AGUACATE, VENTRESCA DE ATÚN | 28

Aguacate de Málaga a la brasa, ventresca de atún rojo

### USUZUKURI DE O'TORO | 28

Panko tostado, tartar de tomate

### TARTAR DE ATÚN ROJO, STRACCIATELLA | 31

Caldo de tomate asado

### 2015 | *Dani* DESCARGAMENTO DE ATÚN | 28

Pimientos amarillos, lima, aceituna negra

## CAVIAR



OSETRA (50 g) | 250

IMPERIAL (50 g) | 500

BELUGA (50 g) | 625

### Nuestro Compromiso con el Planeta

En Four Seasons Hotel Madrid estamos comprometidos a preservar y regenerar el medio ambiente y dejar un impacto positivo y duradero en nuestra comunidad local. Por ello, incorporamos prácticas de sostenibilidad en todas nuestras operaciones globales.

La sostenibilidad tiene que ver con la responsabilidad social, medioambiental, gestión de residuos, el aprovisionamiento de materias primas y en definitiva, COMPROMISO.

Por eso, cada uno de nuestros productos - incluyendo nuestro café y té - son locales, sostenibles y siempre de temporada. Todos nuestros huevos proceden de gallinas criadas sin jaulas y apoyamos la pesca sostenible favoreciendo la biodiversidad en los mares.

¡Únase a nuestro programa de reducción de desperdicio de alimentos! En cumplimiento del RD 1021/2022, usted podrá llevarse la comida que no haya consumido. Además, todos nuestros envases son 100% compostables, respetando el medio ambiente.

Cuidamos de usted...

Información de alérgenos a su disposición.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1021/2022 en materia de prevención de parasitosis por Anisakis.

Precios en € IVA incluido.

Pan y AOVE | 6 € por persona



# PRINCIPALES

## ARROCES Y PASTAS

**RISOTTO AL PESTO Y BURRATA | 26**   
Mantequilla de pesto de estragón

**TAGLIATELLE DE CANGREJO | 52**  
Carbonara al oloroso

**RAVIOLI DE RICOTTA & TRUFA | 47**   
Mantequilla de trufa negra

## PESCADOS

**LENGUADO MEUNIÈRE | 75 (2 PAX)**  
La "meunière" clásica

**BACALAO A LA PARRILLA | 31**  
Provenzal de pimientos

**MORRILLO DE ATÚN | 36**  
Judías verdes, aceite de albahaca

## CARNES

*Dani*

**1998 | RAVIOLI DE RABO DE TORO | 33**

Puré de castañas, salsa Bordalesa, setas de temporada

**POLLO DE CORRAL PREPARADO EN DOS VUELCOS | 36**  
Foie gras, relleno de trufa

*Dani*

**2020 | HAMBURGUESA ROSSINI | 39**

Pan brioche, lomo madurado, foie gras, queso parmesano

**SOLOMILLO DE TERNERA ESTILO STROGANOFF | 41**  
Patata, setas de temporada

**Josper**

**SOLOMILLO DE TERNERA | 85**  
Wagyu A5 de Kagoshima (100g)

**RIB EYE (550 G) | 64**  
Cebón Angus 100%

**TXULETA MADURADA (1 KG) | 136**  
Demi-glacé

**SECRETO IBÉRICO | 33**  
Shio koji

**LUBINA SUKIBIKI | 71 (2 PAX)**  
Aceite de piel de limón

**BOGAVANTE A LA PARRILLA | P.M**  
"Holandesa"

*Dani*

Plato icónico de Dani García



Opción vegetariana

## GUISOS DE TEMPORADA

**VERDINAS CON BOGAVANTE | 50**  
Guiso tradicional, bisque

**CARRILLERA DE IBÉRICO | 31**  
Polenta cremosa, maíz asado

## GUARNICIONES

**VERDURAS SALTEADAS | 9**

**PATATAS FRITAS | 9**

**PURÉ DE PATATAS | 9**

**ESPINACAS A LA CREMA | 10**

**ENSALADA VERDE | 9**

## "THE BEST OF Dani"

HORARIO COMIDA: 13:00 A 15:00 hrs / HORARIO CENA: 19:00 A 23:00 hrs

### LOS PLATOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA TRAYECTORIA DE DANI GARCÍA | 110

2002 | YOGUR DE FOIE, OPORTO, PARMESANO  
Oporto, espuma de parmesano

BRIOCHE

Mantequilla de trufa melanosporum

\*\*\*

2015 | DESCARGAMENTO DE ATÚN

Pimientos amarillos, lima, aceituna negra

\*\*\*

2007 | TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE

Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas

\*\*\*

LUBINA ASADA

Alcachofa, jugo de ibéricos

\*\*\*

1998 | RAVIOLI DE RABO DE TORO

Puré de castañas, salsa bordalesa

\*\*\*

CALABAZA DULCE

Helado de nuez pecana, especias

