

Dani

BRASSERIE · BAR · TERRACE

MENÚ



PARA EMPEZAR



TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE | 29

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 / 670

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, lechuga trocadero

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
Añade 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 CAMELIZADOS | 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.