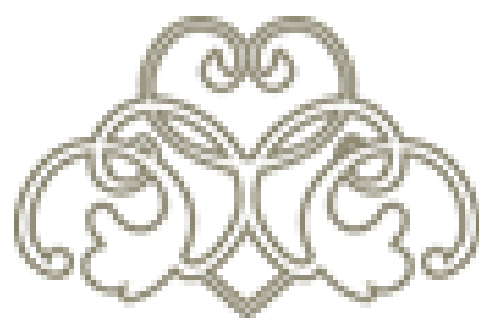


Dani

BRASSERIE • BAR • TERRACE

MENÚ



PARA EMPEZAR



TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE | 32

Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas
+ Osetra caviar (5g) | 25

LANGOSTINOS “ESTILO ROBUCHON” | 29

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

Extra 1 ud +5

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 19

Bechamel cremosa con jamón
ibérico de bellota (5uds.)

Extra 1 ud +4

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% | 46

Pan Cristallino, tomate rallado

FOIE-CEREZA-PORTO | 28

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



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

GUACAMOLE | 29

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

ENSALADA DE BIMI Y KALE | 25

Aliño de miel y mostaza,
sésamo negro

FOCACCIA ARTESANA TRUFADA | 46

Stracciatella, Melanosporum,
miel de romero picante

CAVIAR

OSETRA (50g / 100 g) | 250 / 490 IMPERIAL (50g) | 500 BELUGA (50g) | 625

Combínalo con una copa

Ruinart R | 30 Ruinart Rosé | 39 Krug | 170

RAW BAR

OSTRAS AL NATURAL

Unidad | 8
Media docena | 48
+ Caviar Osetra (5g) | 33 la unidad

TIRADITO DE SALMÓN | 22

Leche de tigre de yuzu kosho y
manzana

STEAK TARTAR | 29

Salsa Bearnesa, nido de patata

CEVICHE DE CORVINA Y VIEIRAS | 26

Maíz fresco, manzana, jalapeños

ATÚN DE BARBATE

Reconocido mundialmente

AGUACATE, VENTRESCA DE ATÚN | 28

Aguacate Hass de Málaga a la brasa,
ventresca de atún rojo

USUZUKURI DE O´TORO | 28

Tomate rallado, aceite de oliva,
pan crujiente

TARTAR DE ATÚN ROJO, STRACCIATELLA | 31

Caldo de tomate asado



DESCARGAMENTO DE ATÚN | 28

Pimientos, lima, aceituna

PASTAS Y ARROCES

ARROZ A LA LLAUNA | 26

Setas de temporada, paté, nieve de macadamia

AGNOLOTTI TRUFADOS | 47

Duxelle de setas, ricotta, Melanosporum

TAGLIOLINI AL LIMÓN | 41

Gamba roja, azafrán, tomate seco



EL FESTÍN | 120 PP (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Paccheri, Bogavante nacional, carabinero, almejas, mejillones, langostinos tigre

COCINANDO A LA LEÑA

CAUTIVADO POR EL FUEGO INTENSO EN NUESTRO **Josper**, CAPTURANDO UNA PROFUNDIDAD AHUMADA E IRRESISTIBLE EN CADA BOCADO

WAGYU A5 DE KAGOSHIMA
100g | 85 200g | 170

RIB EYE NACIONAL (550G) | 64
Ternera charra

BOGAVANTE NACIONAL A LA PARRILLA | 95
Beurre Blanc

TXULETA DE TERNERA NACIONAL (1KG) | 136
Madurada 45 días, demi-glacé

LUBINA SUKIBIKI (800G) | 71
Aceite de piel de limón

CARNE & PESCADO

D HAMBURGUESA ROSSINI | 41

Pan brioche, lomo Simmental madurado, foie gras, queso parmesano
Añade trufa +24
Añade patatas fritas con trufa +9

D RAVIOLI DE RABO DE TORO | 33

Puré de castañas, salsa Bordalesa,
setas de temporada

LENGUADO MEUNIÈRE | 88 (2 PERSONAS)

La “Meunière” clásica

SALMONETE A LA BRASA | 31

Risotto de puntalette, mejillones,
manzana

MAGRET DE PATO BRASEADO | 32

Bimi, remolacha, demi-glacé de cereza

CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL | 28

Mezcla de hierbas, naranja, maíz

SOLOMILLO DE ATÚN | 36

Apio nabo, concassé, edamame

SOLOMILLO DE TERNERA ESTILO STROGANOFF | 45

Patata, setas de temporada

CARABINERO A LA BRASA (150G) | 69

Holandesa de Jerez

GUARNICIONES

D MACARRONES CON QUESO Y BOGAVANTE | 28

PARRILLADA VERDURAS | 12

PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADOS | 10

TOMATES DE TEMPORADA | 14

PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO | 17

PURÉ DE PATATAS AL ESTILO ROBUCHON | 10

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.



Opción vegetariana 
Plato icónico de Dani García