

Dani

BRASSERIE · BAR · TERRACE

MENÚ



PARA EMPEZAR

2014 | LANGOSTINOS "ESTILO ROBUCHON" | 29

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

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% | 46

Pan Cristallino, tomate rallado

FOIE-CEREZA-PORTO | 28

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

FOCACCIA ARTESANA DE SOBRASADA IBÉRICA Y STRACCIATELLA | 36

Cebolla caramelizada, miel de romero picante

ENSALADA DE BIMBI Y KALE | 25

Aliño de miel y mostaza, sésamo negro

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 19

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

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



TIRADITO DE SALMÓN | 22

Leche de tigre de yuzu kosho y manzana

GAMBA BLANCA | 28

Aliño cítrico, aceite templado de sésamo

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

LÁMINAS DE O'TORO | 28

Tomate rallado, aceite de oliva, pan crujiente

TARTAR DE ATÚN ROJO, STRACCIATELLA | 31

Caldo de tomate asado

2015 | *Dani* DESCARGAMENTO DE ATÚN | 28

Pimientos amarillos, lima, aceituna negra

CAVIAR



OSETRA (50 / 100 g) | 250 / 490

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

MEZZE MANICHE Y CAVIAR (25GR) | 95
Mantequilla cremosa, Oscietra

TAGLIOLINI AL LIMÓN | 41 
Gamba roja, albahaca, tomate seco

PESCADOS

LENGUADO MEUNIÈRE | 88 (2 PAX)
La "meunière" clásica

BACALAO A LA PARRILLA | 31
Provenzal de pimientos

SOLOMILLO DE ATÚN | 36
Apio nabo, concase, edamames

CARABINERO A LA BRASA (150GR) | 69
Holandesa de Jerez

BOGAVANTE A LA PARRILLA | 95
Beurre Blanc

CARNES

Dani **1998 | RAVIOLI DE RABO DE TORO | 33**
Puré de castañas, salsa Bordalesa, setas de temporada

PICHÓN ASADO | 36
Trigo guisado con setas, paté

Dani **2020 | HAMBURGUESA ROSSINI | 41**
Pan brioche, lomo madurado, foie gras, queso parmesano

SOLOMILLO DE TERNERA ESTILO STROGANOFF | 45
Patata, setas de temporada

Josper®

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

RIB EYE (550 G) | 64
Cebón Angus 100%

TXULETA MADURADA (1 KG) | 136
Demi-glacé

CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL MARINADO | 28
Mix de hierbas, naranja

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

Dani Plato icónico de Dani García

 Opción vegetariana

DE TEMPORADA

PACCHERI MAR ABIERTO | 120 PP

Bogavante nacional, carabinero, almejas, mejillones, langostinos tigre

[MÍNIMO 2 PERSONAS]

GUARNICIONES

VERDURAS SALTEADAS | 9

PATATAS FRITAS | 9

PURÉ DE PATATAS | 9

PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADOS | 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 | 120

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

PICHÓN ASADO
Trigo guisado con setas, paté

GELATINA DE MANGO Y QUESO PAYOYO
Helado de PX



Dani

BRASSERIE · BAR · TERRACE

MENU