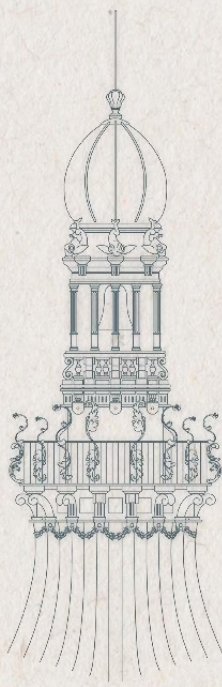


Dani

BRASSERIE • BAR • TERRACE

MENÚ




SNACK BAR

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 19
Bechamel cremosa con jamón ibérico de bellota

2014 | LANGOSTINOS "ESTILO ROBUCHON" | 29
Langostinos crujientes envueltos en pasta brick, albahaca, pesto

DANI'S SANDWICH "ESTILO BIKINI" | 22
Mortadela trufada, queso Monterey Jack

DANI'S CLUB SANDWICH | 41
Pollo de corral, salmón noruego, caviar Baeri, salsa holandesa

GUACAMOLE "TERMINADO EN MESA" | 28 
Aguacate de Málaga, tomate semi seco, edamame,
pipas de girasol, tempura crujiente

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% "Cinco Jotas" | 39
Pan Cristallino, tomate rallado

RAW BAR

OSTRAS AL NATURAL
Media docena | 36
Docena | 72

Añadir 5 g caviar Osetra | 31 *la unidad*

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO "NOMA" | 19
Yema de huevo curado, huevas de salmón, remoulade de col

TARTAR DE ATÚN ROJO, STRACCIATELLA | 28
Caldo de tomate asado

Dani TARTAR DE CIGALA Y CARABINERO NOISETTE | 31
Carabintero y cigala Noisette, yuzu kosho, col ponzu

2015 | *Dani* DESCARGAMENTO DE ATÚN | 28
Pimientos amarillos, lima, aceituna negra

Dani LÁMINAS DE VIEIRAS | 26
Aliño cítrico mediterráneo

CAVIAR

OSETRA (50 g) | 250

IMPERIAL (50 g) | 500

BELUGA (50 g) | 625

Precio de servicio de 6 euros por

Información sobre alérgenos disponible
bajo petición.

Este establecimiento cumple con lo
establecido en el RD 1021/2022 relativo a
la prevención de parasitosis por
Anisakis

En cumplimiento del RD 1021/2022, los clientes
pueden llevarse la comida que no hayan
consumido. Todos nuestros envases son 100%
compostables, respetando el medio ambiente.

Precios en € IVA incluido / Prices in € VAT included




PUERRO ASADO | 19 
Salsa Meunière, avellana tostada

FOIE-CEREZA-OPORTO | 24
Foie gras para untar, jugo de cerezas,
oportó, parmesano

ENSALADA CÉSAR
"PREPARADA EN MESA"
Jamón ibérico | 29
Pechuga de pollo a la parrilla | 32
Langostinos a la parrilla | 36


ARROCES Y PASTAS

**RISOTTO DE SETAS
DE TEMPORADA** | 28 
Praliné de piñón

**LINGUINI CREMOSO DE
LANGOSTA** | 42
Bisque de langosta

RAVIOLI DE RICOTTA & TRUFA | 48
Mantequilla de trufa negra


PESCADOS

LUBINA SUKIBIKI
(PARA DOS PERSONAS) | 58 
Aceite de piel de limón

MERLUZA CROCHET | 38
Mejillones a la crema, edamame

LENGUADO WELLINGTON
(PARA DOS PERSONAS) | 75
Relleno de duxelle de champiñones,
langostino, matelote de trufa

**BOGAVANTE KOMBUJIME A LA
PIMIENTA VERDE** | 61
Pak choi, espinaca baby, acedera roja
salteada

**SOLOMILLO DE ATÚN DE
BARBATE A LA BRASA** | 35 
Puré de apionabo

STEAK TARTAR | 29
Tartar de txuleta, anguila ahumada,
copa de consomé al Jerez

2014 | *Dani* **SALPICÓN DE
BOGAVANTE** | 41
Aguacate, brotes tiernos

2007 | *Dani* **TOMATE NITRO
Y GAZPACHO VERDE** | 32
Tomate seco, pimiento verde,
tartar de quisquillas


CARNES

1998 | *Dani* **RAVIOLI DE
RABO DE TORO** | 31
Puré de castañas, setas de temporada


**PECHUGA DE POLLO "ESTILO
ALEX DILLING"** | 36
Colmenillas a la crema

2020 | *Dani* **HAMBURGUESA
ROSSINI** | 39
Lomo madurado, foie gras,
queso parmesano

**SOLOMILLO DE TERNERA
STROGANOFF** | 39
Salsa Stroganoff "preparada en mesa",
pepinillo, alcaparras

**ENTRAÑA DE BLACK ANGUS
AMERICANA (300 g)** | 46 

**PALETILLA DE CORDERO LECHAL
GLASEADA** | 49
Frambuesas, puré de coliflor

**RIB EYE MADURADO 22 DÍAS
(550 g)** | 59 

GUARNICIONES | 9

VERDURAS SALTEADAS
PATATAS FRITAS
PURÉ DE PATATAS
PIMIENTOS ROJOS ASADOS
ESPINACAS A LA CREMA
ENSALADA VERDE



"THE BEST OF *Dani*"

LOS PLATOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA TRAYECTORIA DE DANI GARCÍA | 105

BRIOCHE
Mantequilla de miso, miel de trufa

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

TARTAR DE ATÚN ROJO, STRACIATELLA
Caldo de tomate asado

2007 | **TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE**
Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas

2014 | **MERLUZA CROCHET**
Mejillones a la crema, edamame

PALETILLA DE CORDERO LECHAL GLASEADA
Frambuesas, puré de coliflor

2016 | **FRESCOR ANDALUSÍ**
Naranja, crema de pistacho, azahar, té verde de menta

MENÚ SELECCIONADO PARA TODOS LOS COMENSALES