

Dani

BRASSERIE • BAR • TERRACE

POSTRES/
DESSERTS

POSTRES

ÉCLAIR DE CHOCOLATE & ALMENDRA | 12

Sabayon de chocolate y almendra, helado de chocolate con leche

FRESCOR ANDALUSÍ | 12

Naranja, crema de pistacho, flor de azahar, helado de té moruno

SALMOREJO DE FRUTOS ROJOS | 12

Pesto de hierbas, granizado de vinagre viejo de jerez

BABÁ CÍTRICO | 12

Licor de limón, helado de iyokan confitado

TARTA DE MANZANA | 12

Crema de almendra y amarula, vainilla y helado de yogur, AOVE

VINOS DULCES

CHIPIONA, ESPAÑA

Moscatel Pasas (Moscatel de Chipiona) | Bodegas César Florido | 9

MÁLAGA, ESPAÑA

2018 MR (Moscatel de Alejandría) | Compañía de vinos Telmo Rodríguez | 12

MONTILLA-MORILES, ESPAÑA

1994 PX (Pedro Ximénez) | Toro-Albalá | 14

PORTO, PORTUGAL

20 años Tawny Port | Graham's | 16

TOKAJ-HEGYALJA, HUNGRÍA

2013 Tokaji Aszú | 6 Puttonyos (Furmint, Hárslevelű, Muscat) | Disznókő | 34

Carta de alérgenos disponible



DESSERTS

CHOCOLATE & ALMOND ÉCLAIR | 12

Chocolate & almond sabayon, milk chocolate ice cream

ANDALUSIAN FRESHNESS | 12

Orange, pistachio cream, orange blossom, green mint tea

RED BERRIES SALMOREJO | 12

Herbal pesto, iced vintage sherry vinegar

CITRIC BABA | 12

Lemon liquor, confit iyokan ice cream

APPLE TART | 12

Almond and amarula cream, vanilla and yogurt ice cream, EVOO

SWEET WINES

CHIPIONA, SPAIN

Moscatel Pasas (Muscat of Chipiona) | César's Florido | 9

MÁLAGA, SPAIN

2018 MR (Muscat of Alexandria) Wine company of Telmo Rodríguez | 12

MONTLLA-MORILES, SPAIN

1994 PX (Pedro Ximénez) Toro-Albalá | 14

PORTO, PORTUGAL

20 years Tawny Port | Graham's | 16

TOKAJ-HEGYALJA, HUNGARY

2013 Tokaji | 6 Puttonyos (Furmint, Hárslevelü, Muscat) | Disznókő | 34

* Menu with allergens available upon request *



