THE BEST OF Dani

140€

2002 | YOGUR DE FOIE
Virutas de anguila, gel de lima, sal negra

BRIOCHE
Selección de mantequillas:
Asturiana ahumada, espinaca y remolacha

***

TARTAR DE ATÚN
Salsa green goddess, mango

***

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

***

LUBINA A LA PARRILLA
Salsa verde, almejas, tirabeques, brote de guisante

***

SOLOMILLO DE TERNERA MADURADA
Salsa Périgueux, colmenillas, milhojas de patata

***

MILHOJAS DE FRAMBUESA
Vainilla de Madagascar, frambuesas

Coste cubierto €7 por persona

MARBELLA

120€

ENTRANTES PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Pan Cristallino, tomate rallado

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

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
Bechamel cremosa con jamón ibérico de bellota

ENTRANTE INDIVIDUAL

TIRADITO DE SALMÓN
Leche de tigre de yuzu kosho y manzana

PRINCIPALES

LUBINA A LA PARRILLA
Beurre blanc de azafrán, aceite de albahaca y hinojo fresco

***

SOLOMILLO DE TERNERA ESTILO STROGANOFF
Demi-glace y terrine de patata

POSTRE

MINI TARTALETA
Chocolate blanco, yuzu

Coste cubierto €7 por persona

PAQUETES DE VINOS

LA VILLA | 56€

Espumoso: Coquet Mestres, Cava DO
Blanco: Verdejo, Senda los Olivos, Bodegas Zifar, Rueda DO
Tinto: Cune Crianza, Selección Limitada, Rioja DOCa
Cerveza: Águila
Agua, refrescos y café incluidos

Servicio durante 2 horas

***

SOL | 85€

Espumoso: Gramona Imperial, Cava DO
Blanco: Botani Nobleza
Tinto: Marqués de Riscal, XR Reserva, Rioja
Cerveza: Águila
Agua, refrescos y café incluidos

Servicio durante 2 horas

+15€ en caso de sustituir el cava por Ruinart R Champagne