

# DANIEL

Miércoles 20 de Marzo del 2024

## ENTRADAS

CREMA DE ZAPALLO 19  
Semillas de Calabaza, Salvia

CALAMARES APANADOS 22  
Apanados en Panko, Limón, Tártara

CEVICHE AMARILLO 26  
Pescado Blanco, Cítricos, Ají Amarillo, Aguacate

CAPRESE DI BÚFALA 23  
Tomate, Mozzarella, Balsámico, Pesto

MORCILLA COCTEL 22  
6 Unidades, Salsa de Uchuva, Mostaza Antigua

TARTAR DE ATÚN 32  
Puré de Aguacate, Olivas Negras Secas

TARTAR DE RES 26  
Con o Sin Yema de Huevo

PINZAS DE CANGREJO 39  
Al Ajillo, con Pan al Grill

ENSALADA ROBLE 21  
Yogurt, Manzana, Pecanas

TOCINO AL CURRY 27  
Panza de Cerdo Tierna, Palmitos, Fresa

## DE LA CASA

CAZUELA DE MARISCOS 34  
Pulpo, Mejillones, Almejas, Cangrejo, Calamar

ESPÁRRAGOS AL GRILL 34  
Nogales, Queso Cabra, Mostaza Antigua

TACOS DE CERDO 26  
3 Unidades, Ají Pasilla, Limón

MEJILLONES 36  
Vino Blanco, Chorizo, Pan Rustico

TIRADITO DE PULPO 36  
Causa de Cangrejo, Aguacate, Cancha

## PARA COMPARTIR

BRIE AL GRATÍN 39  
Arándanos, Miel, Pecanas, Pan de Centeno

CHORIZOS ARGENTINOS 32  
Dos Unidades al Limón, Papas Criollas

QUESADILLA DE SALMON 32  
Cebolla Roja, Tomate, Hierbas, Aguacate

BURRATA DI BÚFALA 32  
Pan Rústico, Mermelada de Uchuvas, Avellanas

CHISTORRA 24  
Al grill, Papas. Alioli, Huevo Frito

BERENJENAS Y DÁTILES 29  
Gratinadas y Dátiles con Queso Azul y Chorizo

## DE LA CASA

MARISCOS APANADOS 38  
Calamar, Mejillones, Pulpo, Almejas

ALCACHOFAS Y PALMITOS AL GRILL 28  
Aceite Oliva, Ajo, Alioli

AGUACATE Y CANGREJO 38  
Ceviche de Cangrejo con Panca, Totopos

## TABLAS ARTESANALES con Pan Artesanal

IBÉRICO DE BELLOTA 57  
Jamón Ibérico de Bellota Guijuelo D.O.

TABLA MIXTA 42  
Selección de Quesos y Charcutería  
De la Casa, Frutos Secos

PICADA 44  
Chorizo Argentino, Chistorra, Morcillas  
Mostaza & Alioli

## FUERTES

PASTA CORTA AL TARTUFO 39  
Salsa con Salsiccia, Serrano, Tomate, Arvejas

ATÚN EN SÉSAMO NEGRO 50  
Sellado, Shiitakes Soya-Mirin, Ensalada Mango

BONDIOLA DE CERDO 45  
Salsa de Uchuva, Palmitos, Papas Criollas

TILAPIA PICCATA 39  
Alcaparra-Limón, Panko, Papas Richi, Tomate

PASTA FRUTOS DEL MAR 54  
Salteado de Mariscos y Conchas en Sofrito

FETUCCINE NEGRO 43  
Calamar y Almejas en su Caldo, Guisantes, Tomate

LANGOSTINOS & RISOTTO 52  
Langostinos al Ajillo, Risotto de Tomate Ahumado

SALMON DIJON-MIEL-ESTRAGÓN 49  
Papas Fritas, Aguacate, Cebolla, Tomate

RISOTTO HONGOS, QUESO CABRA 44  
Hongos y Esencia de Porcini, Nogales, Rúgula

RISOTTO NEGRO CON CALAMAR 46  
Crema de Ají Amarillo, Calamar al Grill, Guisantes

PASTA PROVENZALE 38  
Pasta Bi-Color, Mantequilla Avellanada, Vegetales

STEAK A LA PIMIENTA 53  
Salsa Pimienta, Espárragos, Mac & Cheese

LOMO TRUFADO & SHIITAKES 54  
Espárragos al Grill, Puré Criollo

CHURRASCO 52  
Chimichurri, Cascos de Papa

PULPO AL GRILL 62  
Papas Fritas, Chorizo Sarta, Salsa Verde

POLLO TORTILLA 39  
Apanado en Tortilla de Maíz, Picadillo, Aguacate

RES & LANGOSTINOS AL AJILLO 62  
Gratín de Papa Criollas con Parmesano

BOURBON STEAK 64  
Chuletón Gratinado con Queso Azul, Patatas Bravas

BIFE DE VACIO 48  
Mantequilla de Hierbas, Puré Amarillo Gratinado

ATÚN AL GRILL 48  
Ensalada Roble Cremosa, Manzana, Pecanas

LANGOSTINOS LIMÓN Y TOMILLO 64  
8 Unidades, Gratín de Palmitos

FISH & CHIPS 42  
Salsa Tártara, Limón

PAD THAI  
Langostinos 43 Pollo 39

FLAT IRON STEAK 51  
Con Especies Rojas, Patatas Bravas, Alioli

## ESPECIALIDAD

### ..COCCIÓN LENTA..

Platos disponibles de inmediato, pero su cocción toma horas a fuego lento.  
Texturas Suaves | Sabores Intensos



JARRETE DE CORDERO 67  
Especies Marroquí, Pasta Corta con Salteado de Vegetales Verdes

COLA DE RES 47  
Salsa de Cerveza Negra y Pimentón Rostizado, Papa Criolla, Judías al Grill

CODILLO DE CERDO 59  
Con Piel Crocante, Chucrut, Papas

COSTILLITAS 46  
De Cerdo BBQ Asiático  
Papas Criollas, Ensalada con Alioli

POLLO A LA GRIEGA 42  
Con Yogurt Griego y Pepinos  
Vegetales Rostizados, Jazmín-Almendra

COCHINILLO 67  
Confitado en Especies  
Vegetales, Gratín de Palmitos

OSSOBUCO AL PORCINI 51  
De Ternera con Pasta al Huevo,  
Hongos, Tomates, Albahaca

Cascos de Papa Parmesano-Trufa 14 Ensalada Mixta 12 Fetuccine al Burro 15 Vegetales Salteados 13  
Mac & Cheese Aceite Trufa 17 Pan de la Casa 7 Arroz Jazmín Almendrado 13 Espárragos al Grill 18

# COCKTAILS DE LA CASA

	<b>CENTENO REAL</b> Bulleit Rye (Bourbon de Centeno) Mora Real, Hierbabuena, Soda	37
	<b>MARTINI SUAVE DE ROSAS</b> Tanquerai Gin, Yzaguirre Rosado, Agua de Rosas	39
	<b>MARGARITA PICANTE</b> Mezcal Alacrán, Tequila de Chipotle, Ancho Reyes, Cointreau, Espelette	38
	<b>WHISKEY SOUR AGRAZ-JENGIBRE</b> The Famous Grouse Scotch Whiskey, Confitura de Agraz, Jengibre Fresco	34
	<b>CAÑA DE CANELA Y NARANJA</b> Ron Especiado Sailor Jerry, J.D. Fire, Cointreau, Cítricos, PX	37
	<b>NEGRONI ALLA AMARENA FABRI</b> Campari, Vermouth Yzaguirre Rosso, Ginebra Bulldog, Amarenas Fabri	41
	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda, Naranja	33
	<b>GIN TONIC DANIEL</b> Bulldog & Mom Gins, Fever Tree, Arándanos, Tomillo, Peladura Naranja	39

A P E R I T I V O S	<u>JEREZ</u>	<u>CLÁSICOS</u>	<u>FAVORITOS</u>
	TIO PEPE 16	DUBONNET 18	VINO DE VERANO 24
	FINO ELEGANTE 14	CALVADOS 25	VINO CALIENTE 22
	<u>VERMOUTH</u>	BAILEY'S 22	CAMPARI SODA 22
	<u>YZAGUIRRE</u>	CAMPARI 22	<b>SANGRIAS</b> Jarra 1   ½
	BLANCO	COINTREAU 19	ROJA 105   75
	RESERVA 16	PASTIS RICARD 17	Tinto, Manzana, Naranja
	ROSADO 15	FRANGELICO 17	ESPUMANTE 110   75
	ROSSO 15	AMARETTO 21	Rosada, Lychee, Fresas, Rosas
	OPORTO RUBY 14	AMARULA 16	BLANCA 95   65
			Agraz, Hierbabuena, Limón

## COCKTAILS CLÁSICOS

MARGARITA 29	MOJITO 29	LYCHEE MARTINI 33
DAIQUIRI FRESA 29	PISCO SOUR 29	DRY MARTINI 36
BLOODY MARY 32	PIÑA COLADA 32	MOSCOW MULE 32
CAIPIRINHA 28	MANHATTAN 29	COSMOPOLITAN 34

JUGOS	JUGOS CON GAS	AGUAS
Piña-Hierbabuena 14	Agraz-Hierbabuena 16	Manantial (600mL) 11
Maracuyá-Jamaica 14	Tamarindo-Jengibre 16	
Mango-Fresa 14	Jamaica-Lychee 16	<b>FUZE TEA</b>
Guanábana-Agraz 14		Limón, Durazno, Manzana 11
Mandarina 14	<b>LIMONADAS</b>	<b>GASEOSAS</b>
Mandarina-Lychee-Fresa 16	Natural, o Hierbabuena 11	Coca Cola, Sprite, Ginger 11
Fresa-Agraz-Mora Real 16	Cereza, o Fresa 12	Fever Tree Ginger Beer 13
Feijoa-Jamaica 14	Lychee, o Coco 16	

BIT	<u>TES</u> 12	<u>INFUSIONES</u>	<u>SELVÁTICA</u> 12
	<b>BLANCO</b>	<b>ARÓMATICAS</b> 8	Infusiones de Frutas
	FLORES SILVESTRES	FRUTOS ROJOS	Nativas del Amazonas
	<b>VERDES</b>	PASIÓN	
	JENGIBRE-LIMON	Frutas, Limonaria	ARAZÁ
	JAZMIN	BIENESTAR	AÇAI
	ARANDANO	Frutas, Canela, Manzanilla	CAMU CAMU
	<b>NEGROS</b>		COPOAZÚ
	ENGLISH BREAKFAST	<b>ROOBOS EXOTIC</b>	
	FRUTOS DEL BOSQUE	GARDEN 12	
	VAINILLA ALMOND SPICE		

## POSTRES

<b>TIRAMISU</b> 17 Mascarpone, Café, Ron Añejo, Cacao	<b>CREME BRÛLÉE</b> 18 De lavanda con Arándanos
<b>DECADENCIA DE CHOCOLATE</b> 17 Helado de Maracuyá, Maní, Frutos Rojos	<b>MILHOJA DE AREQUIPE</b> 19 Con Mascarpone, Frutos del Bosque
<b>SUNDAE</b> Vainilla, Frutos Rojos, Chantilly, Maní 16	<b>PERAS</b> Helado de Pistacho, Merenguitos 18
<b>FRESAS CON CREMA</b> 13	

# VINOS POR COPA

## ESPUMANTES

B&G, St Louis, Rosé Brut, Francia	21
Kir Royal <i>Crema de Cassis</i>	23
Kir Elderflower <i>St. Germain</i>	24

## BLANCOS

Chardonnay, Oregon	28
Verdejo Especial, Rueda, España	24
Moscato Amarillo, Hungría	27
Gruner Ventliner, Austria	26
Pinot Bianco, Italia	25
Sauvignon Blanc, Chile	22

## TINTOS

Montepulciano, Italia	24
Primitivo, Italia	27
Syrah-Touriga Nacional, Portugal	29
Pinot Noir, Maule, Chile	32
Malbec, Argentina	34
Tempranillo, España	27
Carmenere, Chile	24

## ROSADOS

"Mil Rosas" Rosé de Merlot, Chile	21
Rosé de Tempranillo, España	17

## CERVEZAS

### BLANCAS

Duvel Bélgica 8.5°	25
Vedett "Extra White" Bélgica 4.7°	25
Schöfferhofer 50cl Alemania 5.0°	28
Paulaner Weissbier 50cl Alemania 5.5	28

### LIGERAS

Czechvar Lager República Checa 5.0°	17
Aguila Light Colombia 3.4°	14
Club Dorada Colombia 4.7°	14
Corona Extra Mexico 4.6°	16
Stella Artois Bélgica 8.5°	16
Moritz7 Barcelona 5.5°	18
Estrella Galicia 5.5°	18

### ROBUSTAS

Adnams Inglaterra 6.7°	24
Delirium Tremens Bélgica 8.5°	26
La Chouffe Bélgica 8.0°	24
Vedett IPA Bélgica 5.5°	23
Maredsous Tripel Bélgica 8.0°	25
Chimay Triple Ale Belgica 8.0°	27

### ROJAS & MORENAS

Club Roja Colombia 4.7°	14
Chimay Brown Ale "Red" Belgica 7.0°	27
Moritz Red IPA Barcelona 5.4°	19

### NEGRAS

Club Negra Colombia 4.7°	14
Chimay Grand Reserva Belgica 9.0°	26
Schöfferhofer Dunkel 50cl Alemania 5.0°	26
Maredsous Brune Bélgica 8.0°	22
Delirium Nocturnum Bélgica 8.5°	26
Adnams Stout 50cl Inglaterra 4.2°	27

### FRUTAS

Liefman's Fruitese, Bélgica 3.8°	17
Delirium Red Strong Fruit Bélgica 8.0°	26

### BRITISH CIDER

Aspall Draught Cyder England 5.5°	19
Stowford Press Cider England 4.5°	17

Precios en Miles de Pesos | Incluyen Impuesto | No incluyen el Servicio Voluntario | Por Favor Díganos si Tiene Alguna Alergia

Por disposición de la Superintendencia de Industria y Comercio se informa que en este establecimiento la propina sugerida al consumidor corresponde al 10% sobre el valor total de la compra. El cual podrá ser aceptado, rechazado, o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Si no desea cancelar este valor haga caso omiso, si desea cancelar un valor diferente indíquelo para hacer el ajuste correspondiente.