



Bienvenido al Jardín del Ritz. Posiblemente uno de los espacios más icónicos del hotel y también de la ciudad de Madrid. Estás en el epicentro del Triángulo del Arte. La experiencia aquí te transportará al centro del Parque del Retiro, con el lenguaje más abierto al aire libre y desenfadado del hotel Mandarin Oriental Ritz, y una propuesta gastronómica que tiene una clara convicción en las raíces de la cocina española, sus platos, sus sabores y sus ingredientes, y las formas de comer.

Aquí también encontrarás la mirada de un cocinero contemporáneo como yo que cree y ama nuestras tradiciones y costumbres de nuestros pueblos, realizando una interpretación puesta al día de nuestra cocina.

En la carta podrás disfrutar de arroces hechos en paella, carnes a la parrilla, referencias a la cocina vasca, y el Mar Cantábrico y la brisa del Mediterráneo, entre otras regiones de España. Y por supuesto bocados deliciosos de la esencial cocina madrileña. Una representación gastronómica de forma directa y sencilla, con sabores limpios que conforman una cocina española abierta al mundo.

En El Jardín del Ritz.

Bienvenidos

QUIQUE DACOSTA



Welcome to The Ritz Garden — possibly one of the most iconic spaces in the hotel, and in the city of Madrid itself. You are at the heart of the Art Triangle. The experience here transports you to the center of El Retiro Park, with the most open-air, relaxed expression of the hotel Mandarin Oriental Ritz, and a culinary proposal deeply rooted in the essence of Spanish cuisine — its dishes, flavors, ingredients, and ways of sharing food.

Here, you will also discover the perspective of a contemporary chef like myself, someone who believes in and loves the traditions and customs of our towns and regions, offering an updated interpretation of our cuisine.

On the menu, you will find paella-style rice dishes, grilled meats, references to Basque cuisine, the Cantabrian Sea, and the Mediterranean breeze, among many other regions of Spain. And, of course, delicious bites inspired by the essential cuisine of Madrid itself. A direct and honest gastronomic representation, with clean flavors that shape a Spanish cuisine open to the world.

At The Ritz Garden.

Welcome,

QUIQUE DACOSTA



MENÚ EL JARDÍN DEL RITZ

Descubra y disfrute una propuesta expresamente diseñada para compartir entre los comensales ideada por nuestro chef.
Our chef has created this menu for you to enjoy the Ritz Garden experience and its style of cuisine. To be shared with everyone around the table.

Aperitivo: / *Aperitif:*

Ostra Gillardeau con Perla de Ponzu a (ML, SJ, SG, SL)

Gillardeau N°2 oyster with Ponzu Pearl

Moët & Chandon Brut Impérial

Primer pase: / *First course:*

Láminas de atún en escabeche ligero de pimiento amarillo, edamames, encurtidos y pan frito (GL, PS, SF, SJ, SL)

Thin slices of tuna in a light-yellow pepper escabeche, with edamame, pickles and fried bread

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

Segundo pase: / *Second course :*

Salpicón de langostinos y mango verde picante (CR, CH, FC, MZ, SG, SL)

King prawns and spicy green mango "salpicón"

Top-up Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

Tercer pase: / *Third course:*

Brochetas de Bucy con jugo de pimientos asados (SF, SG, SL)

Ox with roasted pepper sauce

Moët & Chandon Grand Vintage Extra Brut 2016

Cuarto pase: / *Fourth course:*

Pollito picantón con puré de patata asada, cebollita (AP, LT, SF, SG)
reina glaseada y vinagreta de pimiento rojo

*Chicken with roasted mashed potato, glazed queen onion
and red pepper vinaigrette*

Numanthia 2019

Postre: / *Dessert:*

Llanda de Arroz con leche y pera (LT, SG)

Caramelizado con helado de fruta de la pasión y piña
caramelised rice pudding with pear,

Served with passion fruit and pineapple ice cream

Acompañado con una copa de Moët & Chandon Brut Impérial 98€

Accompanied by one glass of Moët & Chandon Brut Impérial

Acompañado con armonía de vinos

158€

Accompanied by wine pairing

Todos los días de 13:00 a 21:30h / *Daily from 1:00 p.m. to 9:30 p.m.*



CAVIAR

Caviar con blinis y nata agría
Caviar with blinis and sour cream
(LT, GL)

BELUGA TSAR IMPERIAL

(Huso Huso)

Petrossian

Origen: Bulgaria

50g

920€

BELUGA

(Huso Huso)

Origen: Irán

30g / 50g

300€ / 500€

OSSETRA ROYAL

(Acipenser Gueldenstaedtii)

Petrossian

Origen: Irán / Uruguay / Polonia

30g / 50g / 125g

145€ / 250€ / 535€

OSSETRA IRANÍ

(Acipenser Gueldenstaedtii)

Origen: Irán

30g / 50g

130€ / 215€

NACCARII

RÍO FRÍO CAVIAR NACCARII

(Acipenser Naccarii)

Río Frío

Origen: España

50g / 120g

280€ / 595€

KALUGA

(Huso Dauricus)

Origen: Ríos Amur y Ussuri, Rusia/China

50g

320€

KALUGA HYBRID

(Huso Dauricus y Acipenser Schrenckii)

Origen: China/Rusia

20g / 50g

100€ / 250€



BOCADOS

Bites

Ostra Gillardeau N°2 con salsa de chalota a (SF, ML, SG, SL) <i>Gillardeau N°2 oyster with shallot sauce</i>	11€
Ostra Gillardeau con perla de cítricos de Valencia a (ML, SJ, SG, SL) <i>Gillardeau N°2 oyster with Valencian citrus pearl</i>	11€
Gilda de bonito con emulsión de piparras (SF, PS, SG, SL) con mantequilla de hierbas <i>"Gilda" of tuna with piparra pepper emulsion</i>	12€
Bocados crujientes de tortilla tilla (HV, SJ, SG, SL) de patata con panceta <i>Crispy Spanish potato omelette bites with Iberian pork belly</i>	24€
Croquetas melosas de jamón ibérico (GL, HV, LT) <i>Iberian ham croquettes (8 pieces)</i>	18€
Calamares a la andaluza con alioli de tinta (GL, HV, ML, SL) y ralladura de lima <i>Andalusian style crispy squid with squid ink alioli and lime zest</i>	22€
Brochetas a la parrilla <i>Chargrilled skewers</i>	
Pollo adobado o (GL, ML, PS, SE, SF, SJ, SL) <i>Marinated chicken</i>	24€
Seta de cardo (CH, GL, MZ, SE, SF, SJ, SL, VG) <i>King oyster mushroom</i>	16€
Buey con jugo de pimientos asados (SF, SG, SL) <i>Ox with roasted pepper sauce</i>	28€



ENTRANTES

Starters

Jamón de bellota 100% Ibérico Torreón (GL) <i>100% Iberian acorn-cured ham Torreón</i>	49€
Tartar de vaca vieja con tuétano, y yema curada (CH, CR, FC, GL, HV, MZ, PS, SF, SL) <i>Beef tartare with bone marrow, and cured egg</i>	28€
Flor de alcachofa confitada a la brasa (SG, SL, VG) <i>Chargrilled confit artichoke flower</i>	12€
* Agregue jamón de bellota 100% Ibérico Torreón (SG, SL) <i>Add 100% Iberian acorn-cured ham Torreón</i>	6€
Ensaladilla rusa con espuma de mahonesa de crustáceos y gambas confitadas (CR, GL, HV, ML, LT, PS, SF) <i>Spanish potato salad with shellfish mayo foam and confit prawns</i>	30€
Láminas de atún en escabeche ligero de pimiento amarillo, edamames, encurtidos y pan frito (GL, PS, SF, SJ, SL) <i>Thin slices of tuna in a light-yellow pepper escabeche, with edamame, pickles and fried bread</i>	30€
Gamba blanca al Jospier con aceite de oliva Coupage (CR, SE, SG, SL) <i>White prawn cooked in the Jospier with Coupage olive oil</i>	24€
Salpicón de langostinos y mango verde picante) (CH, CR, FC, MZ, SG, SL) <i>King prawns and spicy green mango "salpicón"</i>	22€



Tortilla vaga de setas enoki, panceta ibérica curada (HV, SG, SL) 20€
y chips de ajo
*Runny enoki mushroom omelette with cured Iberian pork belly
and garlic crisps*

Tortilla vaga de gambetas y piparras (CR, HV, SF, SG, SL) 22€
Runny omelette with prawns and piparra peppers

JOSPER – ASADO AL CARBÓN

Josper - charcoal-grilled

PESCADOS

Fish

Lubina a la sal con salmorreta de hierbabuena 58€
y mini verduras a la brasa (AP, GL, HV, LT, PS, SF, SJ)
*Salt-crusted sea bass with spearmint salmorreta and
chargrilled baby vegetables*

Lenguado con pil pil de piparra a (AP, CH, GL, SF, PS, SJ, SL) 68€
y chalaquita de cacahuete
Sole with piparra pil pil and peanut chalaquita

Bechamel de Txangurro con quisquillas squillas 50€
(CH, CR, FC, GL, ML, LT, PS, SF)
Bechamel of Txangurro with prawns

CARNES

Meat

Pollito picantón con puré de patata asada, (AP, LT, SF, SG) 40€
cebollita reina glaseada y vinagreta de pimiento rojo
*Chicken with roasted potato purée,
glazed baby onion and red pepper vinaigrette*

Solomillo de ternera sobre bimis (LT, SF, SG) 48€
con puré de patatas y salsa española
Beef fillet steak with mashed potatoes, broccoli and espagnole sauce



Chuletón de ternera madurado a la brasa con patatas gajo y cazuelita de pimientos de piquillo al pil pil (GL, SL) <i>Chargrilled dry-aged cow-boy steak with wedges potatoes and piquillo peppers casserole</i>	145€
--	------

ZONA VERDE

Green zone

Tatin de tomates asados con crema almendra (FC, GL, LT) <i>Roasted tomato tart with almond cream</i>	22€
---	-----

Gazpacho de sandía, picada de verduras, panes crujientes y aceite de hierbas (GL, SF, SL, VN) <i>Watermelon gazpacho with diced vegetables, crispy bread and herbs oil</i>	20€
--	-----

GUARNICIONES Y SALSAS

Side dishes and sauces

Olive oil bread (GL, SL, VN)	7€
* <i>Agregue tomate rallado / Add grated tomato</i>	4€

Parrillada de verduras de temporada (SG, SL, VN) <i>Grilled seasonal vegetables</i>	22€
--	-----

Ensalada verde (SF, SG, SL, VN) <i>Green salad</i>	18€
---	-----

Gajo de patatas fritas con (GL, HV, ML, PS, SF, SJ, SL) con mayonesa de pimentón de la Vera <i>Potato wedges with Vera red pepper mayonnaise</i>	9€
--	----

Alioli Jardín (SG, SL, VN) <i>"Jardín" alioli</i>	8€
--	----

Láminas de pan crujiente (GL, SL, VN) <i>Toasted bread shards</i>	6€
--	----

Salsa picante Jardín (SG, SL, VG) <i>Jardín spicy sauce</i>	6€
--	----



PAELLA MASTERCLASS

175€

Descubra todos los secretos de uno de los platos españoles más populares. Disfrute de un extraordinario viaje culinario y conozca en profundidad la historia de la auténtica paella valenciana y recetas originales de la mano del equipo del galardonado chef Quique Dacosta.

Discover all the secrets of one of the most popular Spanish dishes. Enjoy an extraordinary culinary journey and gain a profound understanding of the story of authentic Valencian paella and its original recipes from the team of multi-Michelin starred chef Quique Dacosta.

Esta excepcional experiencia incluye: / *This exceptional experience includes:*

Aperitivo con embutidos ibéricos, quesos y cata de vinos de Jerez:

Palo Cortado, Manzanilla y Fino. (FC, GL, LT)

Aperitif with Iberian cured meats, cheeses and dry sherry white wine tasting:

Palo Cortado, Manzanilla and Fino.

Paella clásica valenciana: pollo, conejo, judías verdes y garrofó. (AP, SG, SL)

Classic valencian paella: chicken, rabbit, green beans and lima beans.

Arroz negro: sepia, calamar, bogavante y alioli. (CR, ML, PS, SG, SL)

Black rice: cuttlefish, squid, lobster and alioli.

Postre.

Dessert.

Recetas, delantal bordado y foto de grupo.

Para grupos de cuatro a ocho personas.

Sábado y domingo de 11.00 a 13.00h

Precio por persona. Bebidas incluidas: vinos, agua y café.

Recipes, embroidered aprons and group picture.

Groups of four to eight people.

Saturday and Sunday from 11.00 a.m. to 1.00 p.m

Price per person. Beverages included: wine, water and coffee.



ARROCES (para dos personas)
Rices (for two people)

Paella tradicional valenciana / <i>Traditional Valencian paella</i> (AP, SG, SL)	66€
Paella con setas y verduras / <i>Mushroom and vegetables paella</i> (AP, SJ, SG, SL, VN)	60€
Paella de pato a la naranja / <i>Duck a l'orange paella</i> (AP, SJ, SG, SL)	64€
Paella de centolla / <i>Spanish spider crab paella</i> (CR, HV, GL, ML, PS, SF, SJ, SL)	70€
Paella de carabineros / <i>Paella with carabinero prawns</i> (CR, ML, PS, SF, SG, SL)	88€
Paella de solomillo con pimientos (AP, SG, SL) Filet steak paella with peppers	86€



POSTRES

Desserts

Llenda de Arroz con leche y pera, caramelizado con helado de fruta de la pasión y piña <i>Caramelised rice pudding with pear, Served with passion fruit and pineapple ice cream</i> (HV, FC, SF, GL, CH, LT, MZ, SJ, SE, VG)	14€
Tarta de queso vasca fundente con sorbete de frutos rojos <i>Creamy Basque cheesecake with red fruits sorbet</i> (LT, HV, VG)	15€
Mousse de chocolate con helado de vainilla de Madagascar <i>Chocolate mousse with Madagascar vanilla ice cream</i> (HV, CH, FC, LT, SE, SF)	14€
Espuma de yogurt con jalea de violeta, arándanos, pétalos de violeta cristalizados y helado de violeta <i>Yogurt foam, violet jelly, crystallized violet petals, blueberries and violet ice cream</i> (CH, FC, GT, HV, LT)	14€
Tres bolas de helado o sorbete a elegir entre: chocolate, violeta, vainilla, mango, pistacho, limón y frutos rojos <i>Three scoops of ice cream or sorbet to choose from: chocolate, violet, vanilla, mango, pistachio, lemon and red fruit</i> (MZ, ALT, CH, LT, FC, SE, CH, SF)	15€
Bola de helado <i>Scoop of ice cream</i>	6€



Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.

Please let your waiter know if you have any allergies or require information on the ingredients used in our dishes.

Por favor tenga en cuenta que este menú puede estar sujeto a cambios.

Please note the menu is subject to changes.

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis. Todos nuestros pescados y mariscos son de origen sostenible.

The raw fish that is used in our dishes is previously frozen, as established by the current legislation for the prevention of anisakis (R.D. 1420/2006). All our fish and seafood are sustainably sourced.

Platos Vegetarianos (VG)
Vegetarian dishes

Contiene soja (SJ)
Contains soya

Platos sin lactosa (SL)
Contains dairy products

Contiene lácteos (LT)
Lactose free dishes

Platos sin gluten (SG)
Contains gluten

Contiene gluten (GL)
Gluten free dish

Platos con apio (AP)
Contains sulphate

Contiene sulfitos (SF)
Dishes with sulfite

Platos con frutos de cáscara (FC)
Dishes with nuts

Contiene granos de sésamo (SE)
Contains sesame seeds

Contiene huevo (HV)
Contains eggs

Contiene ajo (AJ)
Contains garlic

Contiene cacahuets (CH)
Contains peanuts

Contiene altramuces (ALT)
Contains lupines

Contiene mostaza (MZ)
Contains mustard

Contiene crustáceos (CR)
Contains crustaceans

Contiene pescado (PS)
Containsn fish

Contiene moluscos (ML)
Contains molluscs

