

CHAMPAGNE
BAR



CHAMPAGNE BAR

BIENVENIDO A UNO DE LOS
RINCONES MÁS ESPECIALES
DE MANDARIN ORIENTAL RITZ,
MADRID. UN ESCENARIO
IMPECABLE Y DE AFORO
REDUCIDO, DONDE
DESEAMOS OFRECERLE UNA
EXPERIENCIA ÚNICA EN
TORNO AL ESPUMOSO MÁS
SUGERENTE Y ESPECIAL: EL
CHAMPAGNE.

EN ESTE CASO, LA
INSPIRACIÓN NO PROCEDE
DE INGREDIENTES, SABORES
O TEXTURAS, SINO DE
AQUELLO QUE CADA UNO DE
LOS CHAMPAGNES SUGIERE.

NUESTRA PROPUESTA
GASTRONÓMICA PARTE DE
UNA EXCELENTE MATERIA
PRIMA, QUE NOS PERMITE
CREAR UNOS BOCADOS QUE
AÚNAN SENSUALIDAD Y
MAGIA, EN UNA CARTA
SENCILLA PERO PLURAL.
TODO ARMONIZADO CON LOS
MEJORES CHAMPAGNES DEL
MUNDO.

SIN DUDA, NO ENCONTRARÁ
UN LUGAR MEJOR PARA
BRINDAR.

QUIQUE DACOSTA



CHAMPAGNE BAR

WELCOME TO ONE OF THE MOST SPECIAL CORNERS OF MANDARIN ORIENTAL RITZ, MADRID. AN IMPECCABLE, INTIMATE SETTING WHERE WE AIM TO OFFER YOU A UNIQUE EXPERIENCE DESIGNED AROUND THE MOST EVOCATIVE AND SPECIAL SPARKLING WINE: CHAMPAGNE. HERE, THE INSPIRATION FOR THE MENU DOES NOT COME FROM PARTICULAR INGREDIENTS OR FLAVOURS, BUT FROM WHAT IS SUGGESTED BY EACH OF THE CHAMPAGNES.

OUR CUISINE IS BASED ON THE HIGHEST QUALITY WHICH ALLOWS US TO CREATE A SELECTION OF DELICACIES AND TAPAS THAT COMBINE SENSUALITY AND MAGIC IN A SIMPLE BUT DIVERSE MENU. ALL ACCOMPANIED BY THE BEST CHAMPAGNES IN THE WORLD.

YOU CERTAINLY WILL NOT FIND A BETTER PLACE TO RAISE A CELEBRATORY GLASS.

QUIQUE DACOSTA



6 BITES WITH 1 GLASS OF CHAMPAGNE
6 BOCADOS CON 1 COPA DE
CHAMPAGNE

—
SLICED TOMATO
RODAJA DE TOMATE

GUILLARDEAU OYSTER WITH HONEY AND
LEMON VINAIGRETTE
OSTRA GUILLARDEAU CON
VINAGRETA DE MIEL Y LIMÓN

FRIED EGG WITH OSSETRA CAVIAR
HUEVO FRITO CON CAVIAR OSSETRA

CURED LOIN OF SAN PEDRO FISH, TOMATO
AND CITRONELLA SOUP
LOMO DE PEZ SAN PEDRO CURADO,
SOPA DE TOMATE Y CITRONELA

MATURED BEEF CUTLET
CHULETA DE VACA MADURADA

—
KALAMANSI AND YOGHURT
KALAMANSI Y YOGUR

—
PETITS FOURS

—
CHAMPAGNE
RUINART BLANC DE BLANCS

—
115€



9 BITES WITH 1 GLASS OF CHAMPAGNE
9 BOCADOS CON 1 COPA DE
CHAMPAGNE

—
SLICED TOMATO
RODAJA DE TOMATE

GUILLARDEAU OYSTER WITH HONEY AND
LEMON VINAIGRETTE
OSTRA GUILLARDEAU CON
VINAGRETA DE MIEL Y LIMÓN

CARPACCIO DE CARABINERO PRAWNS WITH
ITS CORAL OIL
CARPACCIO DE CARABINEROS CON
ACEITE DE SU CORAL

FRIED EGG WITH OSSETRA CAVIAR
HUEVO FRITO CON CAVIAR OSSETRA

SALTED ANCHOVIES
ANCHOAS EN SALAZÓN

DENIA RED PRAWN WITH SILT TEA
GAMBA ROJA DE DENIA CON TÉ
DE BLEDA

CURED LOIN OF SAN PEDRO FISH, TOMATO
AND CITRONELLA SOUP
LOMO DE PEZ SAN PEDRO CURADO,
SOPA DE TOMATE Y CITRONELA

MATURED BEEF CUTLET
CHULETA DE VACA MADURADA

—
KALAMANSI AND YOGHURT
KALAMANSI Y YOGUR

—
PETITS FOURS

—
CHAMPAGNE
RUINART BLANC DE BLANCS

160€



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.

EL PESCADO CRUDO QUE SE
UTILIZA EN NUESTROS PLATOS
ESTÁ PREVIAMENTE CONGELADO,
TAL Y COMO MARCA LA
LEGISLACIÓN VIGENTE PARA LA
PREVENCIÓN DE ANISAKIS (R.D.
1021/2022).

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.
1021/2022).

