

DESSA

Deessa es el epicentro de mi creación para Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Aquí se dan cita algunos de los platos más relevantes de mi trayectoria profesional, con los que he logrado tres Estrellas Michelin, y también otros creados junto a Ricard Tobella “Capo”, jefe de cocina de este espacio.

Nuestro objetivo ha sido diseñar una carta repleta de belleza, sensualidad y fragancias, donde el protagonismo lo comparten el producto y su estacionalidad. Porque uno de nuestros principales valores es el compromiso con los pequeños productores. Ellos nos ayudan a estarlo más cerca posible de la excelencia.

El lenguaje de Deessa es el menú degustación, con el que nos proponemos narrar un relato de mar y de tierra. Una historia gastronómica que tiene un principio y quizás un final. Nuestro deseo es que cuando salga de ella, necesite saber más.

Es, sin duda, el espacio más sugerente, ambicioso, seductor y codiciado del hotel Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Aquí es donde nace la magia, donde todo es posible, el lugar donde se cumplen los sueños. También el mío y el de mi equipo, que no es otro que el de cocinar para usted con la esperanza de poder satisfacer los suyos.

Bienvenido a nuestro territorio más singular.
Bienvenido a Deessa.

QUIQUE DACOSTA

Deessa is the cornerstone of my project for Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Here, we offer some of the most celebrated dishes of my professional career, which led to me achieving three Michelin stars, as well as other wonderful dishes created together with Ricard Tobella “Capo”, the restaurant’s Head Chef.

We have aimed to design a menu full of beauty, sensuality and aromas, where the star of the show is the product and its seasonality. One of our core values is working with local producers, who help us get as close to excellence as possible.

The essence of Deessa is the tasting menu, which tells a story of both earth and sea: a gastronomic tale with a beginning and perhaps an end. We hope that when you are finished, you will want to know more.

This is without doubt the most ambitious, seductive and coveted space at Mandarin Oriental Ritz, Madrid. It is where magic happens, where anything is possible and dreams come true, including those of myself and my team: we wish simply to cook for you and fulfil your culinary fantasies.

Welcome to our most singular realm.
Welcome to Deessa.

QUIQUE DACOSTA





MENÚ CONTEMPORÁNEO QDRITZ

Bearnesa de huevas de trucha
Béarnaise sauce of trout roe

Sopa de guindillas y anguila ahumada
Smoked eel and chilli soup

Saam de shiso, atún rojo y musgo estrellado
Shiso saam, red tuna and starry moss

Selección de caviar y diferentes
huevas de pescado
Caviar and fish roe selection

Ostra en geli-sopa de apio
Oyster in celery aspic

Rodaballo reposado en jerez
Turbot in sherry sauce

Arroz arborio de colmenillas
Morel risotto

Molleja asada con hojas de la sierra
Roasted veal sweetbread with mountain leaves

Pan de oro "Melocotón Melba, Auguste Escoffier"
Melba peach and gold leaf, Auguste Escoffier

Gianduja real
Chocolate and hazelnut flan

"Macaron" de violeta
Vanilla and white chocolate macaron

Nube de fruta de la pasión
Passion fruit marshmallow

Canela en rama
Cinnamon stick

Ciruelas pasa con hueso
Unpitted prunes

180 euros
270 euros con armonías
with wine pairing

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

