

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 creadores junto al equipo 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

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

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 the cuisine's team of the universe.

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

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. 1420/2006)

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)

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

Please note that this menu is subject to changes.





MENÚ CONTEMPORÁNEO QDRITZ

Consomé al momento de boletus, castañas y hojas de otoño
Boletus bouillon with chestnuts and autumn leaves

Tomates frescos y bonito con pilpil de tomates secos
Tomates plásificados
Fresh tomatoes and bonito with dry tomatoes pil-pil
Raisined tomatoes

Crème brûlée de cebollas asadas y papada tostada, trufa negra y parmesano
Crème brûlée with roasted onions and toasted pork chops, black truffle and parmesan

Sopa fría de remolacha y eneldo, kéfir helado y salmón
Cold beetroot and dill soup, ice-cream kéfir and salmon

Selección de caviar y diferentes huevas de pescados frescos
curados en atmósfera salina
Caviar and fish roe selection

Sutil de angulas y Huevo Ritz templado
Elvers subile and tempered Ritz Egg

Pan de aceite de oliva virgen extra
Extra virgin olive oil bread

Arroz “albufera” meloso de buey de mar y terciopelo
de almendras – Pinza crujiente con bearnesa
Creamy “albufera” rice with edible crab and almond velvet – Crunchy
crab claw with bearnaise

A modo de potaje... Lomo de bacalao confitado, guiso de tripas, garbanzos y
pesto de espinacas y algas – Buñuelo líquido de brandada
Confit cod tenderloin, guts stew, chickpeas and spinach and
seaweed pesto – Liquid brandade doughnut

Costilla de angus asada y ahumada con zanahoria y perifollo
Smoked and roasted angus rib with carrots and chervil

El pino
The Pine

Berlinesa de chocolate con polvo helado de vainilla
Chocolate Berliner with iced vanilla powder

“Macaron” de violeta
Violet macaron

Madroño de frambuesa y rosas
Raspberry candy and roses

Bombón de chocolate
Chocolate bonbon

Churro de DEESSA
DEESSA “Churro”

195€

