

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 HISTÓRICOS QUIQUE DACOSTA

EN LA MESA DE LA COCINA *AT THE KITCHEN TABLE*

Transitando el otoño desde las tierras de singulares tubérculos
Travelling through autumn from the lands of unique tuberculus

APROXIMACIÓN *APPROXIMATION*

Pinza de buey de mar, crujiente con bearnesa e infusión de hierbaluisa
Crispy crab claw, with béarnaise and lemon verbena infusion
Crème brûlée de cebollas asadas y papada tostada y setas de temporada
Crème brûlée with roasted onions, toasted jowl, and seasonal mushrooms
Sopa fría de remolacha y eneldo, kéfir helado y salmón
Cold beetroot and dill soup, kefir ice-cream and salmon

LASAL

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

Huevo de otoño Ritz
Ritz autumn egg
Pan con pliegues de aceite de oliva virgen extra
Bread with Folds of extra virgin olive oil
Rodaballo reposado en jerez
Turbot in sherry-sauce
Arroz “albufera” de ostras
“Albufera” rice with marbled oyster and pesto seaweeds
Molleja de leche y trufa
Roasted veal sweetbread and truffle

DESSA DULCE *SWEET DESSA*

El Pino mediterráneo
The Mediterranean Pine

Gianduja real
Chocolate and hazelnut gianduja

PETIT FOURS

Las 3 lunas
The three moons

¿A qué sabe la luna?
What does the moon taste like?

240€
Bebidas no incluidas / *Beverages not included*



AMONÍAS / WINE PAIRINGS

El equipo de sumilleres de Deessa, supervisado por su Head Sumiller, ha diseñado tres armonías líquidas para completar el círculo de la experiencia gastronómica a través de minuciosas degustaciones y maridajes con el fin de encontrar la armonía perfecta.

The team of sommeliers at Deessa, under the supervision of their Head Sommelier, has crafted three liquid harmonies to complete the circle of the gastronomic experience through meticulous tastings and pairings to find the perfect harmony.

150€

Armonía Silver / *Silver wine pairing*

250€

Armonía Gold / *Gold wine pairing*

250€

Armonía en español / *Spanish wine pairing*

550€

Armonía Grandes Casas / *Grand wineries pairing*

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

Please note this menu is subject to change.