

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

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 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 covered 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.





MENÚ HISTÓRICOS QUIQUE DACOSTA

Rosa & champagne de manzana
Rose & apple champagne

Quisquilla de Xábea sobre kéfir y matices violáceos
Xábea shrimp with kéfir and violet tones

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

Huevo cocido
Hard-boiled egg

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

Nieve de tomates
Tomatoes snow

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

Pescado entre plásticos
Whiting between plastics

Arroz de castaña asada, tubérculos y trufa negra
Roasted chestnuts rice with tubercle and black truffle

Maderas de presa ibérica
Wood-roasted Iberian pork shoulder

Sopa de almendras y pétalos blancos
Almond and white petal soup

Pizarras de chocolate
Chocolate slates

“Macaron” de violeta
Violet macaron

Madroño de mango y rosas
Mango candy and roses

Bombom de chocolate
Chocolate bonbon

Churro de DEESSA
DEESSA “Churro”

195€

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.

