

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*

La hora del aperitivo Deessa  
*Deessa's aperitif time*

APROXIMACIÓN  
*APPROXIMATION*

Mullador de caballa Deessa  
*Deessa's Mackerel "mullador"*  
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*

Fideuá azafranada y fría de navajas  
*Cold saffron "fideuá" with razor clams*  
Pan con pliegues de aceite de oliva virgen extra  
*Bread with Folds of extra virgin olive oil*  
Salmonete de roca gallego a la llama con su glasa, azafrán y emulsión de queso  
galmesano de doce meses  
*Galician red mullet served with its icing, saffron and twelve-month  
galmesano cheese emulsion*  
Arroz albufera meloso con carne pimientos rojos asados al horno de leña  
*Mellow "Albufera" rice with meat and red peppers roasted in a wood-fire oven*  
Molleja de leche y trufa  
*Roasted veal sweetbread and truffle*

DEESSA DULCE  
*SWEET DEESSA*

El Pino mediterráneo  
*The Mediterranean Pine*

Gianduja real  
*Chocolate and hazelnut gianduja*

*PETIT FOURS*

Pan  
*Bread*

Queso  
*Cheese*

Avellanas  
*Hazelnuts*

240€

Bebidas no incluidas / *Beverages not included*



ARMONÍAS / *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.*