



El Jardín del Ritz siempre ha basado su propuesta en la idea de reunirse a disfrutar alrededor de una mesa al aire libre y compartir.

En mi imaginación, es como hacer un picnic en los jardines de Versalles, un pedacito de naturaleza en el centro de la ciudad, como estar en el jardín de casa rodeado de familia y amigos.

Un momento de celebración en el que no puede faltar la magia efervescente que provoca descorchar una botella de champagne Moët & Chandon, sinónimo de felicidad y buenos momentos.

Al mismo tiempo es la expresión gastronómica más abierta a Madrid, una ciudad cosmopolita y llena de vida y representa de alguna manera un homenaje a la multiculturalidad de los sabores y saberes.

Bienvenidos.

QUIQUE DACOSTA



The Ritz Garden has always based its proposal on the idea of gathering around an outdoor table to share treasured moments.

In my imagination, it is like having a picnic in the gardens of Versailles, an oasis in the center of the city, like being in the garden at home surrounded by family and friends.

A moment of celebration in which you cannot miss the effervescent magic of popping the cork on a bottle of Moët & Chandon champagne, synonymous with happiness and good times.

At the same time it is the most representative gastronomic expression of Madrid, a cosmopolitan city full of life, and embodies in some way a tribute to the multiculturalism of flavors and expertise.

Welcome.



## QUIQUE DACOSTAMENÚ EL JARDÍN DEL RITZ

Descubra y disfrute una propuesta expresamente diseñada para compartir entre los comensales ideada por nuestro chef.

*Our chef has created this menu for you to enjoy the Ritz Garden experience and its style of cuisine. To be shared with everyone around the table.*

### Aperitivo:

Sopa fría de escabeche de zanahorias, caballa curada y ricota  
*Cold pickled carrot soup with cured mackerel and ricotta cheese*

### Primeros para compartir:

Tortilla vaga de setas, panceta ibérica curada y chips de ajo  
*Spanish omelette with mushrooms, cured Iberian pork belly and garlic chips*

Ceviche de lubina con leche de tigre, alcachofa y chicharrón de alcachofa  
*Sea bass ceviche with leche de tigre, artichoke and artichoke chip*

### Segundos:

Lomito de rape en adobo frito con cebolletas y creme fraiche de cebollino  
*Marinated monkfish fillet fried with spring onions and chive crème fraiche*

A modo de albóndigas de vaca vieja, curry verde con tallarines de leche de coco, cacahuètes, cilantro, albahaca y lima  
*Aged beef meatballs, green curry with coconut milk noodles, peanuts, basil, coriander and lime*

### Postre:

Tarta de queso fundente con sorbete de frutos rojos  
*Creamy basque cheesecake with red fruits sorbet*

Acompañado con una copa de Moët Brut Imperial

95€

Para un mínimo de dos personas / *Two people minimum*  
Lunes a domingo / *From Monday to Sunday,*

Disponible de 13:00 h – 15:30h y de 19:30h – 22:00h

*Available from 13:00h – 15:30h and 19:30h – 22:00h*



## PAELLA MASTERCLASS

175€

Descubra todos los secretos de uno de los platos españoles más populares. Disfrute de un extraordinario viaje culinario y conozca en profundidad la historia de la auténtica paella valenciana y recetas originales de la mano del equipo del galardonado chef Quique Dacosta.

*Discover all the secrets of one of the most popular Spanish dishes. Enjoy an extraordinary culinary journey and gain a profound understanding of the story of authentic Valencian paella and its original recipes from the team of multi-Michelin starred chef Quique Dacosta.*

Esta excepcional experiencia incluye:

*This exceptional experience includes:*

Aperitivo con embutidos ibéricos, quesos y cata de finos:  
Palo Cortado, Manzanilla y Fino.

*Aperitif with Iberian cured meats, cheeses and Finos dry white wine tasting:  
Palo Cortado, Manzanilla and Fino.*

Paella clásica valenciana: Pollo, conejo, judías verdes y garrafó.  
*Classic Valencian Paella: Chicken, rabbit, green and garrafó beans.*

Arroz negro: Sepia, calamar, bogavante y alioli.  
*Black rice: Cuttlefish, squid, lobster and alioli.*

Postre

*Dessert*

Recetas, delantal bordado y foto de grupo.  
*Recipes, embroidered apron and group picture.*

Para grupos de cuatro a ocho personas / *Groups of four to eight people*  
Sábados y domingos de 11.00 a 13.00h / *Saturday and Sunday*  
*from 11.00 a.m. to 1.00 p.m.*

Precio por persona. Bebidas incluidas: vinos y café / *Price per person*  
*Beverages included: wine and coffee*



## CAVIAR

Caviar con blinis y nata agria  
*Caviar with blinis and sour cream*

Ossetra Selección Imperial Paris  
30g / 50g 135€ / 220€

Ossetra Selección Royal  
30g / 50g / 125g 145€ / 250€ / 535€

Daurenki Selección Petrossian Paris  
50g / 125g 250€ / 520€

Nacarii Selección Río Frío  
50g / 120g 230€ / 510€

Beluga Selección Paris 1925  
50g 420€


Beluga Selección Tsar Imperial  
50g 890€



## BOCADOS

*Bites*

Croquetas melosas de jamón ibérico  20€  
*Iberian ham croquettes*

Bocados crujientes de tortilla de patata con panceta  22€  
*Crispy potato Spanish omelette bites with bacon*

Brochetas a la parrilla robata (2 unidades)  
*Robata grilled brochettes (2 pieces)*


Pollo kimchi  20€  
*Chicken kimchi*


Seta de cardo  16€  
*Thistle mushroom*


## ENTRANTES

*Starters*

Jamón de bellota 100% Ibérico Torreón  42€  
*100% Iberian acorn-cured ham Torreón*




Gazpacho de bogavante perfumado con albahaca  55€  
*Lobster gazpacho scented with basil*





Sopa fría de escabeche de zanahorias, caballa curada y ricota  22€  
*Cold pickled carrot soup with cured mackerel and ricotta cheese*

Burrata de Puglia con pesto, piñones, pan frito  22€  
ahumado, tomate confit y rúcula  
*Puglia burrata, pesto, pine nuts, smoked fried bread, confit tomato and arugula*









## PERÚ by Gastón Acurio




Ceviche de lubina con leche de tigre, alcachofa y chicharrón de alcachofa    24€  
*Sea bass ceviche with leche de tigre, artichoke and artichoke chip*

Ceviche El Poderoso con atún rojo, chipirón frito, navajas y buey del mar en leche de tigre con huacatay     36€  
*Ceviche El Poderoso with red tuna, fried baby squid, razor clams and crab in creamy leche de tigre sauce with huacatay*

## ZONA VERDE

*Green zone*


Ensalada de endivia, corazón de lechuga, remolacha, queso feta, frambuesa, nueces e higos       24€  
*Chicory salad, lettuce leaf heart, beetroot, feta cheese, raspberry, walnuts and figs*

Berenjena asada miso con sésamo, cebolleta y katsuobushi    22€  
*Miso roasted eggplant with sesame chives and katsuobushi*

Parrillada de verduras de temporada 20€  
*Grilled seasonal vegetables*

## TORTILLAS

Tortilla vaga de quisquillas y piparras   24€  
*Spanish omelette with shrimps and guindilla peppers*

Tortilla vaga de setas enoki, panceta ibérica curada y chips de ajo  20€  
*Spanish omelette with enoki mushrooms, cured Iberian pork belly and garlic chips*





ARROCES (Para dos personas)

*Rice (For two people)*

Paella tradicional valenciana  66€  
*Traditional Valencian Paella*

Paella con setas de temporada   60€  
*Seasonal mushroom paella*

Paella de pato a la naranja   64€  
*Duck à l'orange paella*





Arroz de centolla      66€  
*Spider crab Spanish rice*

Arroz de carabineros     88€  
*Red king prawn rice*







## PESCADOS

*Fish*

- Lubina con pil pil de piparras y chalaquita  42€  
*Grilled seabass marinated with guindilla peppers and chalaquita*
- Lenguado al Jospier con su bilbaína y alcachofa braceada  60€  
*Jospier-grilled sole with bilbaína sauce and roasted artichokes*
- Lomito de rape en adobo frito con cebolletas  40€  
y creme fraiche de cebollino  
*Marinated monkfish fillet fried with spring onions and chive crème fraiche*
- Frit de langosta en paella, patatas, huevos fritos y sobrasada  200€  
*Lobster Frit in paella, potatoes, fried eggs and sobrasada sausage*

## CARNES





*Meat*

- Solomillo de ternera asado a la brasa sobre bimis  46€  
con puré de patatas y salsa Perigord  
*Barbecued beef tenderloin with mashed potatoes and Perigord sauce*
- Pollito negro: picantón deshuesado y marinado con puré  35€  
de hongos, cebolletas asadas, bimi a la brasa,  
soja y jenjibre picante  
*Pollito negro: marinated picantón deboned with mushroom purée, roasted scallions, grilled broccolini, soy and spicy ginger*
- Costilla de *angus* con pure de apio, *pistou* de hierbas,  42€  
maitake a la brasa y salsa de vino tinto  
*Jospier-grilled angus rib with celery puree, grilled maitake, pistou and red wine sauce*
- A modo de albóndigas de vaca vieja, curry verde con  32€  
tallarines de leche de coco, cacahuetes, cilantro, albahaca y lima  
*Aged beef meatballs, green curry with coconut milk noodles, peanuts, basil, coriander, and lime*








## GUARNICIONES Y SALSAS

*Side dishes and sauces*

Patatas gajo fritas con mayonesa kimchi 	9€
<i>Wedge potato fries with kimchi mayo</i>	
Tomate rallado 	4€
<i>Grated tomato</i>	
Alioli tradicional 	4€
<i>Traditional alioli</i>	
Pan con aceite 	7€
<i>Bread with oil</i>	
Ensalada verde mixta	18€
<i>Mixed green salad</i>	

## POSTRES

*Desserts*

Tiramisú fundente 	14€
<i>Creamy tiramisú</i>	
Espuma de yogurt con jalea de violeta, arándanos, pétalos de violeta cristalizados y helado de violeta 	14€
<i>Yogurt foam, violet jelly, crystallized violet petals, blueberries and violet ice cream</i>	
Quique sorpresa 	14€
<i>Quique surprise</i>	
Flan untuoso de vainilla 	12€
<i>Vanilla creamy flan</i>	
Tarta de queso fundente con sorbete de frutos rojos 	15€
<i>Creamy basque cheesecake with red fruits sorbet</i>	



## HEALTHY CORNER

Parrillada de verduras de temporada <i>Grilled seasonal vegetables</i>	20€
Ensalada de endivia, corazón de lechuga, remolacha, frambuesa, nueces e higos      <i>Chicory salad, lettuce leaf heart, beetroot, raspberry, walnuts and figs</i>	24€
Paella con setas de temporada   <i>Seasonal mushrooms paella</i>	60€
Brochetas a la parrilla robata de seta de cardo (2 piezas)    <i>Robata grilled thistle mushroom brochettes (2 pieces)</i>	16€
Gazpacho perfumado a la albahaca, piñones y tomatitos con picada de verduras    <i>Gazpacho scented with basil, pine nuts and tomatoes with chopped vegetables</i>	18€
Plato de fruta fresca <i>Fresh fruits</i>	14€

## DRINKS

Limonada natural sin azúcar <i>Sugar-free natural lemonade</i>	14€
Zumo de tomate preparado <i>Virgin Mary</i>	10€

Todos los platos de HEALTHY CORNER son veganos, sin gluten, sin grasa y sin lactosa  
*HEALTHY CORNER: Vegan, dairy free, fat and gluten free*



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

*Please let your waiter know if you have any allergies or require information on the ingredients used in our dishes.*

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

*Please note the menu is subject to changes.*

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis. Todos nuestros pescados y mariscos son de origen sostenible.

*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). All our fish and seafood are sustainably sourced.*



Crustáceos  
*Crustaceans*



Huevos  
*Eggs*



Pescado  
*Fish*



Cacahuetes  
*Peanuts*



Soja  
*Soy*



Lácteos  
*Dairy*



Frutos de  
cáscara  
*Tree nuts*



Apio  
*Celery*



Mostaza  
*Mustard*



Granos de  
sésamo  
*Sesame*



Dioxido de  
azufre y  
sulfitos  
*Sulphur  
dioxide*



Moluscos  
*Molluscs*



Altramucos  
*Lupin*



Gluten

