



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 DACOSTA



MENÚ 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:

Bocado de mousse de anacardos trufados y cecina de León

Truffled cashew nut and cecina de León mousse bite

Moët & Chandon Brut Impérial

Primer pase:

Crema de bogavante del Cantábrico y sus medallones

Cream of Cantabrian lobster and medallions

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

Segundo pase:

Plátano verde con interior de carrillera de ternera y alioli de albahaca

Green plantain with beef cheeks and basil alioli

Top- up Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

Tercer pase:

Bacalao confitado a baja temperatura con emulsión de piquillos

Low temperature confit cod with piquillo pepper emulsion

Moët & Chandon Grand Vintage Extra Brut 2015

Cuarto pase:

Pollito Coquelet relleno de frutas pasificadas con mermelada de endrinas

Poussin chicken with raisined grapes and sloe jam

Numanthia 2019

Postre:

Tarta tibia de chocolate negro y turrón

Dark chocolate and nougat warm cake

Acompañado con una copa de Moët Brut Impérial

95€

Accompanied by one glass of Moët & Chandon Brut Impérial

Acompañado con armonía de vinos

155€

Accompanied by the full wine pairing

Para un mínimo de dos personas / *Two people minimum*

Lunes a domingo / *From Monday to Sunday*

Disponible de 13:00 h - 18:00h - *Available from 13:00h - 18:00h*



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

Crema de bogavante del Cantábrico y sus medallones 65€
Cream of Cantabrian lobster and medallions      








Gyozas y su consome de pollo con shiitakes encurtidos     20€
Gyozas and chicken consommé with pickled shiitakes

Tartar de vaca vieja con tuétano, huevo curado y tabasco    30€
Beef tartare with marrow, cured egg and tabasco

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 22€
Grilled seasonal vegetables

TORTILLA




















- 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€
<i>Traditional Valencian Paella</i>	
Paella con setas y verdura  	60€
<i>Mushroom and vegetables paella</i>	
Paella de pato a la naranja  	64€
<i>Duck à l'orange paella</i>	
Arroz de centolla     	68€
<i>Spider crab Spanish rice</i>	
Arroz caldoso de carabineros   	88€
<i>Creamy rice with carabiniro prawns</i>	

PESCADOS
Fish

Lubina con pil pil de piparras y chalaquita       	42€
<i>Grilled seabass marinated with guindilla peppers and chalaquita</i>	
Lenguado al Jospser con su bilbaína y alcachofa braseada  	60€
<i>Jospser-grilled sole with bilbaína sauce and roasted artichokes</i>	
Bacalao confitado a baja temperatura con emulsión de piquillos     	32€
<i>Low temperature confit cod with piquillo pepper emulsion</i>	
Frit de langosta en paella, patatas, huevos fritos y sobrasada     	200€
<i>Lobster Frit in paella, potatoes, fried eggs and sobrasada sausage</i>	






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 picantón al ajillo  35€
Spicy chicken with garlic
- Costilla melosa de Angus a baja temperatura, coronada al horno 42€
Josper con puré de apio, *pistou* de hierbas, maitake a la brasa
y salsa de vino tinto 
*Slow-cooked Angus rib crowned in the Josper oven
with celery puree, pistou, grilled maitake, and red wine sauce*
- A modo de albóndigas de vaca vieja, curry verde con  32€
tallarines de leche de coco, cacahuètes, 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€
Wedge potato fries with kimchi mayo
- Tomate rallado 4€
Grated tomato
- Alioli tradicional  4€
Traditional alioli
- Pan con aceite  7€
Bread with oil
- Ensalada verde mixta 18€
Mixed green salad






POSTRES

Desserts

- Tiramisú fundente  14€
Creamy tiramisú
- Espuma de yogurt con jalea de violeta, arándanos, pétalos de violeta cristalizados y helado de violeta  14€
Yogurt foam, violet jelly, crystallized violet petals, blueberries and violet ice cream
- Quique sorpresa  14€
Quique surprise
- Flan untuoso de vainilla  12€
Vanilla creamy flan
- Tarta de queso fundente con sorbete de frutos rojos  15€
Creamy basque cheesecake with red fruits sorbet
- Tarta tibia de chocolate negro y turrón  14€
Dark chocolate and nougat warm cake

HEALTHY CORNER

- Parrillada de verduras de temporada 22€
Grilled seasonal vegetables
- Ensalada de endivia, corazón de lechuga, remolacha, frambuesa, nueces e higos  24€
Chicory salad, lettuce leaf heart, beetroot, raspberry, walnuts and figs
- Paella con setas y verduras  60€
Mushrooms and vegetables paella
- Brochetas a la parrilla robata de seta de cardo (2 piezas)  16€
Robata grilled thistle mushroom brochettes (2 pieces)



Plato de fruta fresca 14€
Fresh fruits

DRINKS

Limonada natural sin azúcar 14€
Sugar-free natural lemonade

Zumo de tomate preparado 10€
Virgin Mary

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

