



EL GARDEN

1910

EL GARDEN
EL GARDEN DEL REY

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:

Merluza confitada a baja temperatura con emulsión de piquillos

Low temperature bake confit with piquillo pepper emulsion

Moët & Chandon Grand Vintage Extra Brut 2016

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






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 36€
con huacatay     
*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€
Traditional Valencian Paella







Paella con setas y verdura   60€
Mushroom and vegetables paella



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






Arroz de centolla      68€
Spider crab Spanish rice






Arroz caldoso de carabineros    88€
Creamy rice with carabiniro prawns

PESCADOS
Fish

Lubina con pil pil de piparras y chalaquita       42€
Grilled seabass marinated with guindilla peppers and chalaquita

Lenguado al Jospser con su bilbaína y alcachofa braseada   60€
Jospser-grilled sole with bilbaína sauce and roasted artichokes





Merluza confitada a baja temperatura con      32€
emulsión de piquillos
Low temperature hake confit with piquillo pepper emulsion

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
con puré de patatas y salsa Perigord  46€
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
Josper con puré de apio, *pistou* de hierbas, maitake a la brasa
y salsa de vino tinto  42€
*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, 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€
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€
<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>	
Tarta tibia de chocolate negro y turrón 	14€
<i>Dark chocolate and nougat warm cake</i>	

HEALTHY CORNER

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



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

