



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:

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

Platos fríos 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*

Platos calientes:

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

A modo de albóndigas de vaca vieja, curry verde con
tallarines de leche de coco, cacahuetes, 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,*

Disponibile de 13:00 h– 15:30h y de 19:30h – 22:00h
Available from 13:00 h- 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 agría
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
ahumado, tomate confit y rúcula  22€
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, frambuesa, nueces e higos      24€
Chicory salad, lettuce leaf heart, beetroot, 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

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 mushrooms paella








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



Arroz de centolla      66€
Spider crab Spanish rice







Arroz de carabineros     88€
Red king prawns rice






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

Lomito de rape en adobo frito con cebolletas y creme fraiche de cebollino       40€
Marinated monkfish fillet fried with spring onions and chive creme 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 jengibre picante 
*Pollito negro: marinated picantón deboned with mushroom puree,
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 
*Jasper-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€
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




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 de temporada   60€
Seasonal mushrooms 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

