



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 DEGUSTACIÓN EL JARDÍN DEL RITZ 68€

Descubra y disfrute una propuesta de degustación 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 de bienvenida  
*Welcome appetizer*

Dos entrantes fríos  
*Two cold starters*

Dos entrantes calientes  
*Two warm starters*

Plato principal  
*Main dish*

Postre  
*Dessert*

Menú para dos personas con una botella 290€  
de Moët & Chandon Vintage  
*Menú for two people with bottle of  
Moët & Chandon Vintage*

Menú para dos personas con una botella 300€  
de Moët & Chandon Vintage Rosé  
*Menú for two people with bottle of  
Moët & Chandon Vintage Rosé*

Para un mínimo de dos personas / *Two people minimum*  
Lunes a domingo / *From Monday to Sunday,*  
68€ por persona / *per person*



## 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    18€  
*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 kimchee*

Seta de cardo    16€  
*Thistle mushroom*


## ENTRANTES

### *Starters*

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




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 ahumado, tomate confit y rúcula    22€  
*Puglia burrata, pesto, pine nuts, smoked fried bread, confit tomato and arugula*

Patatas bravas   18€  
*Grilled baby potatoes with mild spicy sauce*





## 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*

Crema de parmentier con boletus y crutones   24€  
*Parmentier cream with porcini mushrooms and croutons*

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

Berenjena asada miso con sésamo, cebolleta y katsuobushi    20€  
*Miso roasted eggplant with sesame chives and katsuobushi*

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





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 matanza     66€  
*Traditional spanish sausage paella with iberian ribs*

Arroz caldoso de carabineros     88€  
*Creamy rice with prawns*







## 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 braseada  60€  
*Jospier-grilled sole with bilbaína sauce and roasted artichokes*
- Carrillera de atún rojo con espuma de zanahorias asadas  41€  
*Bluefin tuna cheek with roasted carrot foam*

## CARNES

*Meat*

- Solomillo de ternera asado a la brasa sobre bimis con puré de patatas y salsa Perigord  42€  
*Barbecued beef tenderloin with mashed potatoes and Perigord sauce*
- Pollito negro: picantón deshuesado y marinado con puré de hongos, cebolletas asadas, bimi a la brasa, soja y jenjibre picante  35€  
*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, maitake a la brasa y salsa de vino tinto  42€  
*Jospier-grilled angus rib with celery puree, grilled maitake, pistou and red wine sauce*
- Canelón de codorniz estofado con bechamel de queso comté y setas de temporada  36€  
*Braised quail cannelloni with comté cheese béchamel sauce and seasonal mushrooms*







## 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>	

## POSTRES

*Desserts*

Tiramisú clásico fundente 	14€
<i>Tiramisu classic</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>	



## HEALTHY CORNER

Parrillada de verduras de temporada <i>Grilled seasonal vegetables</i>	20€
Ensalada de endivia braseada, corazón de lechuga, remolacha, nueces e higos <i>Seared chicory salad, lettuce leaf heart, beetroot, raspberry, walnuts and figs</i>	24€ frambuesa,
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€
Plato de fruta fresca <i>Fresh fruits</i>	14€

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

