

LUNCH & DINNER

ALMUERZO & CENA



AT

PALM

MANDARIN ORIENTAL

COURT

RITZ MADRID

PALM COURT

El hotel Mandarin Oriental Ritz, Madrid está cargado de historia. Y es un honor y una gran responsabilidad ser depositarios de ella. Por eso, hemos querido ser cómplices y mantener la esencia de todos esos inolvidables momentos que se han vivido en el interior de este icono de la hotelería y la arquitectura mundial.

Como el pasado tiene la capacidad de influir en el presente, justo cuando nos disponíamos a desarrollar la carta aparecieron vestigios de esa historia, que reclamaban una segunda oportunidad. Aquellas teteras, cuberterías de plata, enormes bandejas, y piezas emblemáticas, nos abocaron a asumir un gran reto: conjugar una nueva era para la gastronomía del hotel con esa herencia de la alta cocina palaciega, servida y trinchada en bandeja.

Así nace Palm Court, a través de la mirada de un cocinero de vanguardia al que también le apasiona crear desde la tradición y el clasicismo.

Es un placer darle la bienvenida a este espacio único, donde disfrutará de una sinfonía de sabores y texturas.

Mandarin Oriental Ritz, Madrid is steeped in history. And it is an honour and a great responsibility to be the guardians of this legacy. Our aim has been to treasure the essence of all the special moments that have been experienced inside this iconic hotel and architectural landmark.

We felt the influence of that glorious past when we were developing our menu. Elements of the hotel's heritage spoke to us, demanding a new lease of life. All those wonderful teapots, silver cutlery and magnificent trays were begging us to accept a great challenge: to create a new era for the hotel's gastronomy, while preserving its heritage of palatial haute-cuisine, served up on a silver platter.

This is how Palm Court was born, from the vision of a chef who is both avant-garde and passionate about the traditional and classic styles of culinary creation.

It is our pleasure to welcome you to this unique space, where you will enjoy a symphony of flavours and textures.

QUIQUE DACOSTA



PALM COURT

CHAMPAGNE BAR

BOCADOS A LA CARTA

BITES À LA CARTE

Rodaja de tomate

Sliced tomato

(HV, GL, LT, SF)

16 €

Ostra Gillaudeau con vinagreta de miel y limón

Gillaudeau oyster with honey and lemon vinaigrette

(ML, LT, PS)

15 €

Carpaccio de carabineros con aceite de su coral

Carpaccio of carabinero prawns with its coral oil

(CR, GL, LT, HV, FC, SE)

22 €

Huevo frito con trufa negra

Fried egg with black truffle

(HV)

18 €

Anchoas en salazón

Salted anchovies

(PS, GL)

20 €

Lomo de pez San Pedro curado, sopa de tomate y citronela

Cured loin of San Pedro fish, tomato and citronella soup

(PS)

32 €

Gamba roja de Denia con té de blea

Denia red prawn with silt tea

(CR, LT, SF)

32 €

Chuleta de vaca madurada

Matured beef cutlet

(SF)

24 €



PALM COURT

Kalamansi y yogur
Kalamansi and yoghurt
(LT, HV, FC)
14 €

MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU
con / with

CHAMPAGNE

Copa Ruinart Blanc de Blancs
Ruinart Blanc de Blancs glass
160 €



PALM COURT

SELECCIÓN CAVIAR QD
CAVIAR SELECTION QD
(PS)

BELUGA

Beluga Tsar Impérial (Huso Huso)

Petrossian

Origen Bulgaria / *Origin Bulgaria*

50 gr 890 €

Beluga (*Huso Huso*)

Paris 1925

Origen Italia / *Origin Italy*

50 gr 420 €

100 gr 820 €

OSSETRA

Imperial Oscietra (*Acipenser gueldenstaedtii*)

Paris 1925

Origen Italia / *Origin Italy*

30 gr 135 €

50 gr 220 €

Ossetra Royal (*Acipenser gueldenstaedtii*)

Petrossian

Origen Irán - Uruguay / *Origin Iran - Uruguay*

30 gr 145 €

50 gr 250 €

125 gr 535 €

DAURENKI

Daurenki (*Acipenser schrenckii - Huso dauricus*)

Petrossian

Origen China / *Origin China*

50 gr 250 €

125 gr 520 €

NACARII

Río Frío Caviar Nacarii (*Acipenser Nacarii*)

Río Frío

50 gr 230 €

120 gr 510 €



PLATOS DE CUCHARA

TRADITIONAL DISHES

68€

LUNES / *MONDAY*

Callos tradicionales, acompañados de patata, garbanzos y huevos fritos
Traditional tripe with potatoes, chickpeas and fried eggs
(HV)

Postre / *Dessert*

Flan untuoso de vainilla
Creamy vanilla custard
(LT, HV)

MARTES / *TUESDAY*

Fabes con almejas en salsa verde, acompañadas con patatas guisadas y gambas con acelgas
Beans with clams in green sauce with stewed potatoes and prawns with chard
(SF, ML, CR, PS)

Postre / *Dessert*

Tarta fluida de queso
Cheesecake
(LT, HV)

MIÉRCOLES / *WEDNESDAY*

Cous cous completo de pescados de roca y pulpo encebollado
Cous cous with rock fish and octopus with onions
(PS, ML, CR, GL, FC, SJ, LT, AP)

Postre / *Dessert*

Sorbete de limón
Lemon sorbet
(LT)

Los platos de cuchara están disponibles exclusivamente para el almuerzo
The traditional dishes are available exclusively at lunchtime



PALM COURT

PLATOS DE CUCHARA TRADITIONAL DISHES

68€

JUEVES / THURSDAY

Cocido tradicional madrileño con sus respectivos vuelcos
Madrilenian stew with its "vuelcos"
(AP, GL, HV, FC, LT)

Postre / *Dessert*

Torrija
(GL, LT, HV)

VIERNES / FRIDAY

Lentejas guisadas, costilla de Black Angus y rabanitos
Stewed lentils, Black Angus rib and radishes
(SJ, SF, GL, MZ)

Postre / *Dessert*

Arroz con leche
Rice pudding
(LT, HV)

SÁBADO / SATURDAY

Paella valenciana Llisa negra, salazones y ensalada tradicional
Valencian Paella Llisa Negra style, salted fish and traditional salad
(ML, SF, PS)

Postre / *Dessert*

Tarta de la abuela con chocolate, galleta y vainilla
Granny's cake with chocolate, cookies and vanilla
(LT, HV, GT)

Los platos de cuchara están disponibles exclusivamente para el almuerzo
The traditional dishes are available exclusively at lunchtime



ENTRANTES FRÍOS / *COLD STARTERS*

Jamón de bellota 100% ibérico Torreón cortado a cuchillo en pan de cristal y tomate

100% Iberian acorn-fed "Torreón" ham with crispy bread and tomato

(FC, LT, GT, SJ)

42 €

Salmón ahumado con crème fraîche y eneldo

Smoked salmon with crème fraîche and dill

(PS, LC, GL)

24 €

Carpaccio de carabineros con aceite de su coral y almendras tostadas

Carpaccio of carabinero prawns with its coral oil and toasted almonds

(CR, GL, LC, HV, FC, SE)

55 €

Ostras al natural Special Éclair (6 ud.)

Oysters Special Éclair (6 ud.)

(CR, PS, ML, SF)

48 €

TARTARES

TARTARS

Tartar de tomate

Tomato tartar

(SL, SG, VG, MZ, SJ)

28 €

Tartar de vaca madurada al gusto

Matured beef steak tartar

(SL, MZ, SJ, HV, GL, SF)

38 €

Tartar de atún rojo, caviar de trucha y aguacate

Red tuna, trout caviar and avocado tartar

(MZ, PS, AP)

32 €



ENTRANTES CALIENTES / *HOT STARTERS*

Croquetas melosas de jamón Ibérico

Iberian ham croquettes

(LT, GL, AJ, HV)

20 €

Tallarines al huevo con trufa

Egg noodles with truffle

(VG, HV, SJ, LT, GL)

26 €

Salteado de verduras de temporada, huevo de corral crujiente y papada ibérica curada

Seasonal vegetables, crispy egg and cured Iberian pork

(HV, GL, AP)

26 €

Coca crujiente encebollada de setas y trufa, jugo de tomillo, limón y parmesano

Mushrooms and truffle crispy coca with onion; thyme, lemon and parmesan juice

(SF, LT, GL, AP)

28€

Papada glaseada con su jugo, trinxat y kale y salsa Perigord

Glazed jowl in its juice, trinxat, kale and Perigord sauce

(FC, AP, LT, SF)

26€



PRINCIPALES / *MAIN COURSES*

PESCADOS / *FISH*

Lomo de lubina en salsa de moluscos y citronela

Sea bass fillet in mollusc and citronella sauce

(PS, ML, LT, SJ)

46 €

Lenguado à la meunière

Sole à la meunière

(GL, PS, LT)

49 €

Cochas de merluza al pil-pil

Pil-pil style bake shells

(PS, AP)

50 €

Lomo de rodaballo con timbal de espárragos y Beurre Blanc

Turbot loin with asparagus and Beurre Blanc

(PS, SF, LC)

48 €

ARROZ / *RICE*

Arroz a la llanda de carabinero

King prawn rice

(PS, ML, CR, HV)

56 €

Arroz a la llanda de setas y verduras

Mushroom and vegetable rice

(SJ)

30 €



CARNES / MEAT

Jarrete de ternera blanca glaseado, puré de patatas y hoja viva de roble (mínimo dos personas)

Glazed white veal shank, mashed potatoes and oak leaf (two people minimum)

(AP, SF, SJ, LT)

80 €

Solomillo Wellington (mínimo dos personas)

Beef Wellington (two people minimum)

(GL, HV, SJ, LT, SF)

78 €

Rabo de toro deshuesado, tuétano y puré de topinambur

Boneless oxtail, marrow and topinambur purée

(AP, GL, LT, SF)

32 €

Pechuga de pintada asada con fetuccini y berenjena asada al Jospet

Roasted guinea fowl with fetuccini and Jospet style roasted eggplant

(HV, LT, SF, AP, SJ)

32 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Patatas Dauphinoise

Dauphinoise potatoes

(LT, HV)

10 €

Hoja de roble aliñada con cebolleta fresca en tiras

Oak leaf salad seasoned with fresh spring onions

(SJ)

9 €

Verduras de temporada asadas al horno Jospet

Charcoal-roasted seasonal vegetables

(AP)

10 €

Cazuelita de puré de patata ratte

Ratte potato purée

(LT)

10 €



PLATOS VEGETARIANOS / *VEGETARIAN DISHES*

Tartar de tomate

Tomato tartar

(VG, SL, MZ, SJ, GL)

28 €

Tallarines al huevo con trufa

Egg noodles with truffle

(VG, GL, LT, SJ, HV)

26 €

Salteado de verduras de temporada, huevo de corral crujiente

Sauteed seasonal vegetables and crispy egg

(HV, GL, AP)

26 €

Arroz a la llanda de setas y verduras

Mushroom and vegetable rice

(AP, LT, SJ, FC, HV)

30 €

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.*

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la
legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1021/2022)

*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. 1021/2022)*

100 % de compra responsable de pescado y marisco

100% responsible procurement of fish and seafood



PALM COURT

Contiene pescado (PS)
Contains fish

Contiene granos de sésamo (SE)
Contains sesame seeds

Contiene soja (SJ)
Contains soya

Contiene lácteos (LT)
Contains dairy products

Contiene gluten (GL)
Contains gluten

Contiene sulfitos (SF)
Contains sulphites

Contiene moluscos (ML)
Contains mollusc

Contiene cacahuetes (CH)
Contains peanuts

Contiene ajo (AJ)
Contains garlic

Platos Vegetarianos (VG)
Vegetarian dishes

Platos sin lactosa (SL)
Lactose free dishes

Platos sin gluten (SG)
Gluten free dishes

Platos con apio (AP)
Dishes with celery

Platos con frutos de cáscara (FC)
Dishes with nuts

Contiene huevo (HV)
Contains eggs

Contiene crustáceos (CR)
Contains crustaceans

Contiene mostaza (MZ)
Contains mustard

