

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 caviar Ossetra

*Fried egg with Ossetra caviar*

(SL, SG, HV, PS)

23 €

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 €



## 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 marinado en casa, ensalada de cítricos

*Home marinated salmon, salad with citrus fruit*

(PS, LC, SF, GL, SE)

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 €

## SOPAS FRÍAS *FRESH SOUPS*

Vichyssoise

*Vichyssoise*

(LT, GL)

20 €

Crema de melón

*Melon cream*

(FC, SF, LT)

20 €

Salmorejo cordobés con burrata fresca

*Cordoban salmorejo with fresh burrata*

(LT, GL, FC, SF, SJ)

24 €

Gazpacho tradicional

*Traditional gazpacho*

(MZ, GL, SF, AP, SJ)

18 €



PALM COURT

## 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 €

Carpaccio de pulpo y verduras con vinagreta de erizo de mar

*Octopus carpaccio and vegetables with sea urchin vinaigrette*

(ML, CR, AP)

30 €



## 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 cremoso de verduras de la huerta

*Creamy rice with vegetables from the garden*

(AP, LT, SJ, FC, HV)

30 €

### CARNES / MEAT

Jarrete de cordero glaseado con patata gratin

*Glazed lamb shank with potato au gratin*

(LT, AP, HV, SJ)

44 €

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





PALM COURT

*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*

(SF, VG, SG)

9 €

Verduras de temporada asadas al horno Jospet

*Charcoal-roasted seasonal vegetables*

(AP, VG, SG)

10 €

Cazuelita de puré de patata ratte

*Ratte potato purée*

(LT, VG, SG)

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 €



PALM COURT

Arroz cremoso de verduras de la huerta  
*Creamy rice with vegetables from the garden*  
(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*

