

LUNCH & DINNER

ALMUERZO & CENA



AT

PALM

MANDARIN ORIENTAL

COURT

RITZ MADRID



MANDARIN ORIENTAL  
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, 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



## CHAMPAGNE BAR

### BOCADOS A LA CARTA *BITES À LA CARTE*

Tomate Toro especiado con Caviar Daurenki  
*Spiced Toro Tomato with Daurenki Caviar*  
(PS, SF)  
22 €

Ostra Guillaudeau con vinagreta de miel y limón  
*Guillaudeau oyster with honey and lemon vinaigrette*  
(ML, LT, PS)  
15 €

Carpaccio de carabineros con aceite de su coral  
*Carpaccio of carabiniro 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 €

Cigala trufada y la esencia de su coral  
*Truffled crawfish and its essence*  
(CR, ML, PS, GT, AP)  
25 €

Tiradito de pez San Pedro en costra de setas  
*San Pedro fish in mushroom crust*  
(MZ, PS, ML, CH, SE)  
25 €

Cremoso de buey de mar al ajillo picante  
*Creamy crab with spicy garlic*  
(CR, PS, ML, SF, SJ, LT, GL, FC, HV)  
16 €

Magret de pato confitado con vinagreta de pimienta Sechuan  
*Duck magret confit with Sechuan pepper vinaigrette*  
(HV, SF)  
26 €

Chocolate blanco y granada  
*White chocolate and pomegranate*  
(LT, HV, GL, FC)  
14 €



PALM COURT

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### *TASTING MENU*

con / with

#### CHAMPAGNE

Copa Ruinart Blanc de Blancs

*Ruinart Blanc de Blancs glass*

160 €

## SELECCIÓN CAVIAR QD

### CAVIAR SELECTION QD

(PS)

#### BELUGA

Beluga Tsar Impérial (*Huso Huso*)

*Petrossian*

Origen Bulgaria / *Origin Bulgaria*

50 g 890 €

Beluga (*Huso Huso*)

*Paris 1925*

Origen Italia / *Origin Italy*

50 g 420 €

100 g 820 €

#### OSSETRA

Imperial Oscietra (*Acipenser gueldenstaedtii*)

*Paris 1925*

Origen Italia / *Origin Italy*

30 g 135 €

50 g 220 €

Ossetra Royal (*Acipenser gueldenstaedtii*)

*Petrossian*

Origen Iran - Uruguay / *Origin Iran - Uruguay*

30 g 145 €

50 g 250 €

125 g 535 €

#### DAURENKI

Daurenki (*Acipenser schrenckii - Huso dauricus*)

*Petrossian*

Origen China / *Origin China*

50 g 250 €

125 g 520 €

#### NACARII

Río Frío Caviar Nacarii (*Acipenser Nacarii*)

*Río Frío*

50 g 230 €

120 g 510 €



PALM COURT

## ENTRANTES FRÍOS *COLD STARTERS*

Jamón de bellota 100% Ibérico Torreón cortado a cuchillo  
con pan de cristal y tomate  
*100% Iberian acorn-fed "Torreón" ham with crispy bread and tomato*  
(SL, FC, SJ, GL)  
42 €

Ensalada de salmón marinado en casa con cítricos  
*Home marinated salmon salad with citrus fruit*  
(PS, LC, SF, GL, SE)  
24 €

Hummus de berenjena asada al Jospé  
*Jospé style roasted eggplant hummus*  
(GL, SE, CH)  
22 €

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 Éclairé (6 uds.)  
*Oysters Special Éclairé (6pcs.)*  
(CR, PS, ML, SF)  
48 €

## SOPAS FRÍAS *COLD SOUPS*

Vichyssoise  
*Vichyssoise*  
(LT, GL)  
20 €

Crema de melón  
*Melon cream*  
(FC, SF, LT)  
20 €

Salmorejo cordobés con burrata fresca y atún ahumado  
*Cordoban salmorejo with fresh burrata and smoked tuna*  
(LT, PS, GL, FC, SF)  
24 €

Gazpacho tradicional  
*Traditional gazpacho*  
(MZ, GL, SF, AP, SJ)  
18 €



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 €

Vieiras y vegetales a la parrilla sobre carpaccio de pulpo y vinagreta de erizo de mar  
*Grilled scallops and vegetables over octopus carpaccio and sea urchin vinaigrette*  
(ML, CR)  
32 €



PALM COURT

## 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 €

Cocochas de merluza al pil-pil  
*Pil-pil style hake shells*

(PS, AP)  
50 €

Lomo de rape con timbal de espárragos y Beurre Blanc  
*Monkfish 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 gratín de patata  
*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  
*Boneless oxtail, marrow and topinambur purée*

(AP, GL, LT, SF)  
32 €

Pechuga de pintada asada con colmenillas rellenas y su jugo  
*Roasted guinea fowl breast with stuffed morels and their juice*

(GT, LT, SF, AP, SJ)  
30 €



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 Jospier  
*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 con huevo de corral crujiente  
*Sauteed seasonal vegetables and crispy free-range egg*  
(HV, GL, AP)  
26 €

Hummus de berenjena asada al Jospier  
*Jospier style roasted eggplant hummus*  
(GL, SE, CH)  
22 €

Arroz cremoso de verduras de la huerta  
*Creamy rice with vegetables from the garden*  
(AP, LT, SJ, FC, HV)  
30 €





PALM COURT

Por favor tenga en cuenta que este menú está sujeto a cambios.

*Please note that this menu is subject to change.*

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*

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 cacahuets (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*



**BEBIDAS**  
*DRINKS*

GRIFO / *DRAUGHT*  
9 €

Mahou 5 Estrellas

BOTELLA / *BOTTLE*  
9 €

Mahou 5 Estrellas  
*Premium Lager*

Mahou sin alcohol  
*Alcohol-free*

Mahou sin gluten  
*Gluten-free*

Alhambra Reserva 1925  
*Premium Lager*

Coronita  
*Lager*

10 €  
Mahou Maestra Doble Lúpulo  
*Lager*

La Valiente by QD  
*Red Ale*

Heineken  
*Lager*

1906 Black Coupage Estrella Galicia  
*Stout*

11 €  
Mahou  
*Mahou India Pale Ale*



**AGUAS Y REFRESCOS**  
*WATER AND SOFT DRINKS*

*AGUA SIN GAS / STILL WATER*

Solán de Cabras  
9 €

Evian  
7 €

Aqua Panna  
7 €

*AGUA CON GAS / SPARKLING WATER*  
7 €

Solán de Cabras

San Pellegrino

Perrier

*REFRESCOS / SOFT DRINKS*  
8 €

Coca Cola

Coca Cola Light

Coca Cola Zero

Coca Cola Zero Zero

Sprite

Fever Tree Tonic

Fever Tree Slimline Tonic

Fever Tree Soda

Fever Tree Ginger Ale

Fever Tree Ginger Beer

Fever Tree Lemonade

Schweppes de naranja

Schweppes Tónica

