

ALL DAY DINING
MENÚ DE TODO EL DÍA



AT

PALM
MANDARIN ORIENTAL
COURT
RITZ MADRID



PALM COURT

ALMUERZO Y CENA

LUNCH & DINNER

CAVIAR

(PS)

Caviar con blinis y nata agria
Caviar with blinis and sour cream
(FC, CH, LT, GT, SJ, PS)

Ossetra Selección Imperial Paris

30 g / 50 g
135 € / 220 €

Ossetra Selección Royal

30 g / 50 g / 125 g
145 € / 250 € / 535 €

Daurenki Selección Petrossian Paris

50 g / 125 g
250 € / 520 €

Nacarii Selección Río Frío

50 g / 120 g
230 € / 510€

Beluga Selección Paris 1925

50 g / 100 g
420 € / 820 €

Beluga Selección Tsar Imperial

50 g
890 €



ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Ostras al natural Mignonet (3 uds.)

Mignonet natural oysters (3 u.)

(ML)

32 €

Jamón de bellota 100% ibérico Torreón

100% Iberian acorn-cured ham Torreón

(FC, LT, GT, SJ)

42 €

Hummus con crudités de verduras, AOVE y pimentón

Hummus with vegetable crudités, extra virgin olive oil and sweet paprika

(VG, FC, SF, AP, SE)

18 €

Ensalada de lechugas tiernas con aguacate, huevo poché y atún

Tender lettuce salad with avocado, poached egg and tuna

(PS, MZ, HV, SF)

24 €

Ensalada caprese

Caprese salad

(LT)

20 €

Surtido de quesos nacionales con su guarnición

Assorted Spanish cheeses

(VG, FC, LT, GT, SJ)

22 €

Gazpacho tradicional con su guarnición

Traditional gazpacho with its garnish

(SF, AP, MZ, SJ, HV)

18 €

Ensalada de quinoa real con atún rojo, mango y sus guarniciones

Quinoa salad with red tuna, mango and its garnish

(FC, SF, GT, SJ, PS, ML, CR, SE, HV)

22 €



ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Crema de verduras de temporada
(patata, boniato, zanahoria, puerro)
Cream of seasonal vegetable
(potato, sweet potato, carrot, leek)
(VG, SL)
20 €

Consomé de pollo de corral con verduras al perfume de hierbabuena
Free-range chicken consommé with mint scented vegetables
(SF, AP, SJ, HV, SG)
20 €

Consomé de ternera con huevo poché
Beef consommé with poached egg
(SF, AP, SJ, HV, SG)
21 €

Croqueta melosa de jamón ibérico
Iberian ham croquettes
(HV, LT, GL)
20 €

Patatas bravas al estilo Ritz
Ritz-style bravas
(SF, HV, GL)
18 €

Quesadillas de pollo con guacamole y salsa de tomate picante
Chicken quesadilla with guacamole and spicy tomato sauce
(SF, SJ, FC, PS, LT, GL)
23 €



PRINCIPALES / MAIN COURSES

Lubina a la parrilla con muselina de alcachofa y pimientos asados
Grilled sea bass with an artichoke mousseline and roasted peppers
(PS, CR, ML, SF, HV)
42 €

Solomillo de ternera a la parrilla con setas de temporada y salsa Perigord
Grilled beef tenderloin with seasonal mushrooms and Perigord sauce
(SF, AP)
46 €

Merluza con verduras de temporada al punto
Hake with seasonal vegetables cooked "al dente"
(PS, CR)
34 €

Arroz de pescado y cangrejo cocinado en llanda con ali oli
Fish and crab rice with ali oli sauce
(PS, ML, CR, HV)
38 €

Costilla de Angus asada al Jospier y lacada con salsa barbacoa
Jospier-grilled angus rib glazed with barbecue sauce
(SF, SJ, MZ, GL)
38 €

Chuletitas de cordero a la parrilla con patatas al romero
Grilled lamb ribs with rosemary potatoes
(SF, AP)
42 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Hoja de roble aliñada con cebolleta fresca en tiras
Oak leaf salad seasoned with fresh spring onions
(SF, VG, SG)
9 €

Patatas fritas rústicas
Fried potato wedges
(MZ, SE, AJ, AP, FC, HV, CH, PS, ML)
9 €

Verduras de temporada asadas al horno Jospier
Charcoal-roasted seasonal vegetables
(AP, VG, SG)
10 €

Cazuelita de puré de patata ratte
Ratte potato purée
(LT, VG, SG)
10 €



OPCIONES ASIATICAS / ASIAN OPTIONS

Curry verde Thai con lemongrass, lima kaffir, jengibre y leche de coco servido con arroz

Thai green curry with lemongrass, kaffir lime, ginger and coconut milk served with rice

(PS, CR, AP)

Verduras/*Vegetables* 22 €

Pollo/*Chicken* 24 €

Gambas/*Prawns* 26 €

Arroz frito con:

Fried rice with:

(SJ, HV, CR)

Verduras/*Vegetables* 22 €

Pollo/*Chicken* 18 €

Gambas/*Prawns* 26 €

Selección de Dim Sum

Dim Sum Selection

(GL, LT, SF, SJ, PS, HV, AP, FC, CH, SE, CR, ML, MZ, AJ)

22 €

Selección de gyozas (empanadilas japonesa)

Gyozas selection (Japanese Dumpling)

(GL, LT, SF, SJ, PS, HV, AP, FC, CH, SE, CR, ML, MZ, AJ)

22 €

NUESTROS CLÁSICOS / OUR CLASSICS

Pizza al estilo Mandarin Oriental Ritz, Madrid (queso, tomate seco y albahaca)

Mandarin Oriental Ritz, Madrid Pizza (cheese, dried tomato and basil)

(VG, LT, SE, GL, CH)

24 €

Hamburguesa de carne de ternera, en pan brioche con queso y beicon

Beef burger with cheese and bacon in brioche bread

(HV, LT, SF, SJ, GL)

28 €

Hamburguesa vegana con aguacate y pesto de hierbas aromáticas

Vegan burger with avocado and aromatic herb pesto

(VG, SE, FC, SJ, SF, GL)

25 €

Club sándwich con pechuga de pollo, beicon, tomate, lechuga romana y queso

Club sandwich with chicken breast, bacon, tomatoes, romaine lettuce and cheese

(MZ, SE, AP, FC, HV, LT, PS)

24 €



PALM COURT

Club sándwich vegano con aguacate, tomate y espinacas frescas y salsa de mostaza con cerveza ahumada

Vegan club sandwich with avocado, tomatoes, fresh spinach and beer-mustard sauce

(VG, MZ, SE, AP, FC, SJ, SF, GL)

22 €

Ensalada César de lechuga romana (AP, HV, CR, LT, GL)

Caesar salad with romaine lettuce

Pollo / *Chicken* 20 €

Gambas / *Prawns* 28 €

Pasta con salsa de tomate tradicional y albahaca

Pasta with traditional tomato sauce with basil

(VG, HV, LT, GL)

18 €

Pasta con salsa boloñesa

Pasta with bolognese sauce

(SF, AP, HV, GL, LT)

20 €

Pasta con aceite, ajo y gambas

Pasta with oil, garlic and prawns

(CR, AJ, AP, HV, GL, SF)

28 €



POSTRES CON ARMONÍAS / DESSERTS WITH HARMONIES

Eclair de chocolate & avellana

Chocolate & hazelnut eclair

(LT, FC, GL, HV, SJ)

14 €

MR. Telmo Rodríguez
(Moscatel de Alejandría)

14 € copa/glass

Faiser

Faiser

(SJ, HV, LT, FC)

14 €

Noval Late Bottled Vintage

(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz,
Tinta Amarela, Tinta Cão)

Port-Douro

16 € copa/glass

Piña, coco & albahaca

Pineapple, coconut and basil

(LT, HV, FC, SJ)

14 €

Château Grillon
(Sauvignon Blanc & Semillon)

A.O.C. Sauternes-Barsac

15 € copa/glass

Milhojas Ritz

Ritz mille-feuille

(VG, FC, HV, SJ, LT, GL)

14 €

Signature de turrón y naranja

Nougat and orange signature

(LT, HV, FC)

14 €

Fruta cortada de temporada

Seasonal sliced fruit platter

(VG, SG, SL)

14 €

Tres bolas de helado o sorbete a elegir entre:

chocolate, violeta, vainilla, caramelo, coco, limón, mango, fresa y frambuesa.

Three scoops of ice-cream or sobet to choose from:

Chocolate, violet, vanilla, caramel, coconut, lemon, mango, strawberry and raspberry.

(VG, LT)

12 €



PLATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN DISHES

Hummus con crudités de verduras, AOVE y pimentón
Hummus with vegetable crudités, extra virgin olive oil and sweet paprika
(VG, FC, SF, AP, SE)
18 €

Surtido de quesos nacionales con su guarnición
Assorted Spanish cheeses
(VG, FC, LT, GT, SJ)
22 €

Crema de verduras de temporada
Cream of seasonal vegetable
(VG, SL)
20 €

Pizza al estilo Mandarin Oriental Ritz, Madrid (queso, tomate seco y albahaca)
Mandarin Oriental Ritz, Madrid Pizza (cheese, dried tomato and basil)
(VG, LT, SE, GL, CH)
24 €

Hamburguesa vegana con aguacate y pesto de hierbas aromáticas
Vegan burger with avocado and aromatic herb pesto
(VG, SE, FC, SJ, SF, GL)
25 €

Club sándwich vegano con aguacate, tomate y espinacas frescas y salsa de mostaza con
cerveza ahumada
Vegan club sandwich with avocado, tomatoes, fresh spinach and beer-mustard sauce
(VG, MZ, SE, AP, FC, SJ, SF, GL)
22 €

Pasta con salsa de tomate tradicional y albahaca
Pasta with traditional tomato sauce with basil
(VG, HV, LT, GL)
18 €



PALM COURT

GUARNICIONES VEGETARIANAS / VEGETARIAN SIDE DISHES

Hoja de roble aliñada con cebolleta fresca en tiras

Oak leaf salad seasoned with fresh spring onions

(SF, VG, SG)

9 €

Patatas fritas rústicas

Fried potato wedges

(MZ, SE, AJ, AP, FC, HV, CH, PS, ML)

9 €

Verduras de temporada asadas al horno Jospier

Charcoal-roasted seasonal vegetables

(AP, VG, SG)

10 €

Cazuelita de puré de patata ratte

Ratte potato purée

(LT, VG, SG)

10 €

OPCIONES ASIATICAS VEGETARIANAS/ASIAN VEGETARIAN OPTIONS

Curry verde Thai con lemongrass, lima kaffir, jengibre y leche de coco servido con arroz

Thai green curry with lemongrass, kaffir lime, ginger and coconut milk served with rice

(PS, CR, AP)

Verduras/*Vegetables* 22 €

Arroz frito con:

Fried rice with:

(SJ, HV, CR)

Verduras/*Vegetables* 22 €

Selección de Dim Sum

Dim Sum Selection

(GL, LT, SF, SJ, PS, HV, AP, FC, CH, SE, CR, ML, MZ, AJ)

22 €

Selección de gyozas (empanadilas japonesa)

Gyozas selection (Japanese Dumpling)

(GL, LT, SF, SJ, PS, HV, AP, FC, CH, SE, CR, ML, MZ, AJ)

22 €

POSTRES / DESSERTS

Éclair de chocolate & avellana

Chocolate & hazelnut éclair

(LT, FC, GL, HV, SJ)

14 €



PALM COURT

Faiser

Faiser

(SJ, HV, LT, FC)

14 €

Piña, coco & albahaca

Pineapple, coconut and basil

(LT, HV, FC, SJ)

14 €

Milhojas Ritz

Ritz mille-feuille

(VG, FC, HV, SJ, LT, GL)

14 €

Fruta cortada de temporada

Seasonal sliced fruit platter

(VG, SG, SL)

14 €

Tres bolas de helado o sorbete a elegir entre:

chocolate, violeta, vainilla, caramelo, coco, limón, mango, fresa y frambuesa.

Three scoops of ice-cream or sorbet to choose from:

Chocolate, violet, vanilla, caramel, coconut, lemon, mango, strawberry and raspberry.

(VG, SG, LT)

12 €



PALM COURT

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



PALM COURT

CÓCTELES COCKTAILS

18 €

Bellini

Champagne Brut, St-Germain, puré de melocotón
Champagne Brut, St-Germain, peach purée

Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate, *bloody mix*
Vodka, tomato juice, Bloody Mary mix

Kir Royale

Champagne Brut, crema de cassis
Champagne Brut, crème de cassis

Mimosa

Champagne Brut, zumo de naranja
Champagne Brut, orange juice

Rossini

Champagne Brut, puré de fresa
Champagne Brut, strawberry purée

Negroni

Campari, Ginebra, Vermut
Campari, Gin, Vermouth

Old Fashion

Whisky, azúcar, bitter
Whiskey, sugar, bitter

Aperol Spritz

Champagne, Aperol, soda
Champagne, Aperol, soda



PALM COURT

VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

ESPUMOSOS / SPARKLING

“Agradezco” Brut Edición Especial
Mandarin Oriental Ritz, Madrid
Macabeo & Chardonnay
D.O Cava
12 € / 60 €

Moët & Chandon Brut Impérial
Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir
A.O.C Champagne
20 € / 98 €

Ruinart Blanc de Blancs
Chardonnay
A.O.C Champagne
38 € / 190 €

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé
Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir
A.O.C Champagne
24 € / 130 €

Ruinart Rosé
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier
A.O.C Champagne
38 € / 190 €

ROSADO / ROSÉ

Bodega Sierra Cantabria
X.F Sierra Cantabria. *Tempranillo, Garnacha, Maturana Blanca & Sauvignon Blanc*
D.O. Ca Rioja
14 € / 65 €

Bodega Cave D' Esclans
Whispering Angel. *Garnacha, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibourent.*
A.O.C Côtes de Provence
16 € / 70 €



PALM COURT

BLANCO / WHITE

Bodega Gerardo Méndez
Do Ferreiro. *Albariño*.
D.O Rías Baixas
18 € / 70 €

Bodega Herederos del Marqués de Riscal
Finca Montico. *Verdejo*
D.O Rueda
15 € / 45 €

Bodega Oremus
Mandolás. *Furmint*
A.O.C Tokaj- Hegyalja, Hungría
14 € / 70 €

Domaine Nathalie & Gilles Fèvre
Domaine Fèvre. *Chardonnay*
A.O.C. Chablis
16 € / 70 €

Bodega Pascal Jolivet
Attitude. *Sauignon Blanc*
I.G.P. Val de Loire
16 € / 50 €

Cloudy Bay
Cloudy Bay. *Sauignon Blanc*
Nueva Zelanda
20 € / 95 €

TINTO / RED

Bodega Valduero
Valduero 6 años. *Tinto Fino*
D.O Ribera del Duero
48 € / 225 €

Bodega Herederos del Marqués de Riscal
Finca Torrea. *Tempranillo & Graciano*
D.O Ca Rioja
18 € / 85 €



PALM COURT

Bodega Pago Heredad de Uruña
Heredad de Uruña, Santo. *Syrab*
D.O.P Heredad de Uruña
12 € / 55 €

Bodega Famille Perrin
Famille Perrin Réserve. *Garnacha, Syrah & Mourvèdre*
A.O.C Côtes du Rhône
15 € / 60 €

Bodega Numanthia Termes
Numanthia. *Tinta de Toro*
30 € / 145 €

VINOS FORTIFICADOS POR COPA /
FORTIFIED WINES BY THE GLASS

FINOS

D.O. JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY

Bodega González Byass
Fino Tío Pepe. *Palomino Fino*
16 €

MANZANILLAS

MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Bodega Hijos de Rainera Perez Martin
Manzanilla La Guita. *Palomino Fino*
16 €



CERVEZAS BEERS

GRIFO / DRAFT
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*

Alhambra sin alcohol / *Alcohol free*

Coronita / *Lager*

10 €

Mahou Maestra Doble Lúpulo / *Lager*

La Valiente by QD / *Red Ale*

Heineken / *Lager*

1906 Black Coupage Estrella Galicia / *Stout*



ZUMOS Y BATIDOS FRESH JUICES AND SHAKES

ZUMOS NATURALES / FRESH JUICES

A elegir entre: naranja, zanahoria o pomelo

To choose from: orange, carrot or grapefruit

10 €

Energy Passion

Manzana, plátano, naranja,
mango, limón y calabaza

*Apple, banana, orange,
mango, lemon and pumpkin*

12 €

Pink Berry

Manzana, fresa,
mora y plátano

*Apple, strawberry,
blackberry and banana*

12 €

Veggie Lovers

Manzana, pepino, espinaca y limón

Apple, cucumber, spinach and lemon

12 €

BATIDOS / SHAKES

14 €

La Vie en Rose

Fresas, arándanos, frambuesas y leche de almendras

Strawberries, blueberries, raspberries and almond milk

Choco Boost

Plátano, manzana, avena, cacao y leche de soja

Banana, apple, oatmeal, cocoa and soya milk



BEBIDAS CALIENTES HOT BEVERAGES

SELECCIÓN DE CAFÉS COFFEE SELECTION

8 €

Expreso / *Espresso*
Doble expreso / *Double espresso*
Cortado
Americano
Cappuccino
Flat white
Latte

CHOCOLATE CALIENTE HOT CHOCOLATE

11 €

Descubra nuestra propuesta de chocolate a la taza.

Una mezcla perfecta con un 70% de cacao puro, procedente de Venezuela y Santo Domingo, con gran carácter, aroma intenso y un ligero toque afrutado.

Esta combinación de cacao ha sido elaborada en exclusiva por Cacao Barry para Mandarin Oriental Ritz, Madrid.

Discover our delicious hot chocolate. A perfect blend with 70% pure cocoa from Venezuela and Santo Domingo. A full-bodied hot chocolate with an intense aroma and a slight fruity touch. This cocoa mix has been made exclusively by Cacao Barry for Mandarin Oriental Ritz, Madrid.

Chocolate a la taza Mandarin Oriental Ritz, Madrid
Hot chocolate from Mandarin Oriental Ritz, Madrid

Nuestro osito a la taza
Our hot chocolate bear



SELECCIÓN DE LATTES LATTE SELECTION

12 €

Turmeric Rose

También conocido como *golden-latte*
con cúrcuma, jengibre, pimienta negra, cayena
y azúcar de coco orgánico

Also known as golden latte with turmeric, ginger, black pepper, cayenne and organic coconut sugar

Red Velvet

Inspirado en la famosa tarta roja
con polvos de remolacha, café expreso y leche
*Inspired by the famous red cake with
sweet beetroot powder, espresso and milk*

Azuki Matcha

Más complejo que un *iced matcha*
con base de habas de azuki, nata y polvo de kinako
*More interesting than an iced matcha,
base of azuki beans, cream and kinako powder*

Chai Latte

Nuestra deliciosa receta de especias masala para un Chai Latte
intenso, cremoso y totalmente natural
*Our delicious recipe made with masala spices
achieve an intense, creamy and natural finish*



PALM COURT

SELECCIÓN DE TÉS TEA SELECTION

Descubra nuestra selección exclusiva de tés TWG
Para Mandarin Oriental Ritz, Madrid.
*Enjoy our exclusive selection of teas TWG
for Mandarin Oriental Ritz, Madrid.*

BLANCO / WHITE

White Night Jasmine
Procedente de Fujian, es uno de los tés de
jazmín más extravagantes.
*This Fujian tea is one of the most extravagant
jasmine teas of China.*
12 €

VERDE / GREEN

Alexandria
El ensueño de las noches árabes. Una sutil combinación de tés verdes.
*A dreamy reminder of Arabian nights, this combination of green teas
is subtly blended.*
10 €

Silver Moon
Suave, con un toque picante. Un té para un momento especial.
Mild, with just a hint of spice. A tea for that special moment.
10 €

Place Vendôme
Emblema de perfección y pureza, este té simboliza la armonía
entre el sabor de Oriente y Europa.
*The emblem of perfection and purity, this tea symbolises the harmony
between the taste of the Orient and Europe.*
10 €

Weekend in Shangai for MO RITZ
Un tributo a una ciudad de contrastes. Este té solo se puede degustar en España en Mandarin
Oriental Ritz, Madrid.
*A tribute to a city of contrasts. This tea can only be tasted in Spain
at Mandarin Oriental Ritz, Madrid.*
10 €

Senscha Meicha
Té delicado y herbáceo que aporta
momentos de serenidad y relax.
This delicate, grassy tea conveys a sense of serenity.
12 €



PALM COURT

Genmaicha

Suave y delicado con un sabor tostado único.
Mild and smooth, this tea produces a bright infusion with a unique, toasted flavour.
12 €

OOLONG

Imperial Oolong

Un té semi-fermentado equilibrado y sabroso.
A well-balanced and flavourful semi-fermented tea.
10 €

Milk Oolong

Sutilmente fermentado este aromático té
ofrece un delicado aroma tostado.
*Lightly fermented and highly aromatic,
this tea offers a delicate toasted aroma.*
12 €

NEGRO / BLACK

Nuwara Eliya (Ceylon)

Desde las altas colinas de la isla de Ceilán, este té
destaca por su ligereza y sus matices. Orange Pekoe.
*From the lofty hills of the celebrated island of Ceylon,
this tea is renowned for its light and generous complexity.*
10 €

Earl Grey Gentleman

Un Ceilán rico y robusto equilibrado con intensa y fragante bergamota,
con un aroma duradero y refrescante.
*A rich and robust Ceylon balanced with intense and fragrant bergamot,
giving an enduring and refreshing aftertaste.*
10 €

Comptoir Des Indes Tea - Masala Chai

Un elogio a la reconocida Compañía Británica de las Indias Orientales,
una infusión rica y elegante.
*A tribute to the renowned East India Company,
this infusion is rich and elegant.*
10 €

Midnight Hour Tea (Decaf)

Cuando el reloj marca la medianoche, este té despliega toda su magia.
Delicadamente infusionado con frutas tropicales.
*As the clock chimes midnight, this magical infusion comes into its own.
Delicately blended with tropical fruits.*
10 €



PALM COURT

Royal Darjeeling (India)

El rey de los tés de la India, de fragancia exquisita
y sabor vibrante y chispeante.

The king of India teas, with an exquisite fragrance and a vibrant, sparkling taste.

12 €

NEGRO AHUMADO / SMOKED BLACK

Imperial Lapsang Souchong (China)

Té de hermosas hojas y sabor suave con
aromas del exótico pino chino.

*This tea boasts beautiful leaves and a smooth, full-bodied flavour
infused with the aroma of rare Chinese pine.*

12 €

ROOIBOS

Vanilla Bourbon Tea

Envolvente té rojo de Sudáfrica con toques de vainilla.

Soothing, this red tea from South Africa is blended with vanilla.

10 €

Lemon Bush Tea

Frutas cítricas silvestres proporcionan un toque refrescante
a este té rojo de Sudáfrica.

*Refreshing, this red tea from South Africa is blended
with wild citrus fruits.*

10 €

TISANAS / HERBAL

Chamomile (Egypt)

Suaves y calmantes, estas peculiares flores de manzanilla,
se caracterizan por su rico aroma a miel.

Mild and soothing, these rare chamomile flowers boast a rich honey aroma.

10 €

Marrakech Mint (Morocco)

Con hojas enteras orgánicas de menta marroquí, una infusión de extraordinaria pureza y carácter.

*Fresh and fragrant, these raw organic whole leaves of wild and pure Moroccan mint yield a cup of
extraordinary purity and character.*

10 €



AGUAS Y REFRESCOS

WATER AND SOFT DRINKS

AGUA SIN GAS / STILL WATER

Solán de Cabras
9 €

Acqua Panna
7 €

Evian
7 €

AGUA CON GAS / SPARKLING WATER

Solán de Cabras
7 €

San Pellegrino
7 €

Perrier
7 €

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 Naranja
Schweppes Tónica

