

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)

20 €

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  
*Bravas Ritz's style*  
(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 and roasted pepper mousseline*  
(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 Josper y lacada con salsa barbacoa  
*Josper-grilled angus rib coated in 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 Josper  
*Charcoal-roasted seasonal vegetables*  
(AP, VG, SG)  
10 €

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



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

*Beefburger 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 €

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 €



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 €



POSTRES CON ARMONÍAS / DESSERTS WITH HARMONIES

Texturas de chocolate

*Chocolate textures*

(LT, FC, GL, HV)

14 €

MR 2022. Telmo Rodríguez

(Moscatel de Alejandría)

D.O Sierra de Málaga

14 € copa/glass

Paris Brest de almendras

*Almond Paris-Brest*

(GL, HV, LT, FC)

14 €

Noval Late Bottled Vintage 2015

(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz,

Tinta Amarela, Tinta Cão)

Port-Douro

16 € copa/glass

Tartaleta de cassis y crème fraîche

*Cassis and crème fraîche tartlet*

(LT, HV, GL, FC)

14 €

Château Grillon 2022

(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, SG, LT)

12 €





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 €

POSTRES / DESSERTS

Texturas de chocolate

*Chocolate textures*

(LT, FC, GL, HV)

14 €

Paris Brest de almendras

*Almond Paris-Brest*

(GL, HV, LT, FC)

14 €

Tartaleta de cassis y crème fraîche

*Cassis and crème fraîche tartlet*

(LT, HV, GL, FC)

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 sobet 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 € / 65 €



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. *Sauvignon Blanc*  
*I.G.P. Val de Loire*  
16 € / 50 €

Cloudy Bay  
Cloudy Bay. *Sauvignon 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*  
16 € / 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*





PALM COURT

## 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



## 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€



PALM COURT

## 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

