

LUNCH & DINNER

ALMUERZO & CENA



AT

PALM  
MANDARIN ORIENTAL  
COURT  
RITZ MADRID



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 ícono 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*

Consomé y coca de trufa  
*Consommé and truffle crystal bread*  
(HV, GT, LT, SJ)  
18€

Ostra Guillerdeau gratinada al Champán  
*Guillardeau oyster au gratin with Champagne*  
(SF, ML, LT, PS)  
10€

Barnesa de erizos  
*Sea Urchin Bearnaise*  
(CR, PS, SF, LT, HV, ML, SJ)  
15€

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€

Salmonete al papillote con emulsión de erizo de mar  
*Papillote red mullet with sea urchin emulsion*  
(SG, CR, ML, PS)  
30€

Cremoso Buey de Mar al ajillo picante  
*Creamy crab with spicy garlic*  
(CR, PS, ML, SF, SJ, LT, GL, FC, HV)  
28€

Papada Ibérica a la Cantonesa  
*Cantonese Iberian jowl*  
(GL, SJ, SE, PS, LT, AP, SF)  
16€

Plátano y caramelito  
*Banana and caramel*  
(GT, LT, HV, FC)  
12€



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 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 Iran - 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 Naccarii*)

*Río Frío*

50 gr 230 €

120 gr 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 €

Carpaccio de vacuno mayor a la Provenzal  
*Beef carpaccio à la Provençal*  
(SF, GT, LT)  
32 €

Ensalada tibia de perdiz en escabeche  
*Warm pickled partridge salad*  
(SF, AP, GT, FC, HV, LT)  
32 €

Ostras al natural Special Èclaire (6 ud.)  
*Oysters Special Èclaire (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 beefsteak 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 €

Berenjena asada al horno Josper

*Josper oven-roasted aubergine*

(VG, SG, FC, SE, SJ, SF, LT)

26 €

Ragú de setas silvestres con huevo poché de corral y trufa

*Wild mushroom ragout with free-range poached egg and truffle*

(HV, LT)

27 €

Sopa de marisco al estilo Ritz

*Seafood soup Ritz's style*

(PS, ML, CR, HV, LT)

30 €

## GUARNICIONES

### *SIDE DISHES*

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 Josper

*Charcoal-roasted seasonal vegetables*

(AP)

10 €

Cazuelita de puré de patata ratte

*Ratte potato purée*

(LT)

10 €



PLATOS DE CUCHARA  
*TRADITIONAL DISHES*  
(disponible durante el servicio de almuerzo)  
(available during lunch time)

LUNES  
*MONDAY*

Sopa Castellana con huevo poché y virutas de jamón ibérico de bellota  
*Castilian soup with poached egg and acorn-fed Iberian ham shreds*  
(GL, HV, AP)  
20 €

MARTES  
*TUESDAY*

Fabes con almejas. Alubias blancas asturianas tradicionales con almejas del Cantábrico  
*Beans with clams. Traditional Asturian white beans with Cantabrian clams*  
(ML, PS, CR)  
28 €

MIÉRCOLES  
*WEDNESDAY*

Menestra de verduras a la Navarra con huevo poché y jamón ibérico  
*Navarra-style vegetable stew with poached egg and Iberian ham*  
(HV, AP)  
24 €

JUEVES  
*THURSDAY*

Cocido madrileño con sus tradicionales vuelcos  
*Madrilenian "Cocido" with the traditional "vuelcos"*  
(AP, GL, HV)  
58 €

VIERNES  
*FRIDAY*

Callos a la madrileña con morros, pata, panceta, pimentón de la Vera  
*Madrilenian style "Callos" with tripe, pork leg, pancetta and de la Vera paprika*  
(GL)  
22 €

SÁBADO  
*SATURDAY*

Sopa de marisco al estilo Ritz con gamba blanca, huevo de codorniz y bogavante  
*Seafood soup Ritz's style with shrimp, quail egg and lobster*  
(ML, PS, CR, HV, LT)  
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)  
44 €

Lenguado à la meunière  
*Sole à la meunière*  
(GL, PS, LT)  
49 €

Dorada a la sal de cenizas con salsa bearnesa  
*Sea bream in ash salt with béarnaise sauce*  
(GL, HV, PS, SJ, LT, SF)  
34 €

### ARROZ / RICE

Arroz meloso de castañas, chantarella, trufa y boniato  
*Chestnut, chantarelle, truffle and sweet potato creamy rice*  
(LT, SJ, PS)  
37 €

### CARNES / MEAT

Carré de cordero asado con cous-cous especiado  
*Roasted lamb rack with spiced cous-cous*  
(FC, SF, CH, LT, AP, GT, SJ, PS)  
48 €

Solomillo Wellington (mínimo dos personas)  
*Beef Wellington (two people minimum)*  
(GL, HV, SJ, LT, SF)  
78 €

Fagottini de liebre á la royale, zanahorias y trufa  
*Hare fagottini á la royale with carrots and truffle*  
(GT, LT, SF, AP, SJ)  
34 €

Lomo de ciervo á la broche, setas y salsifis glaseado  
*Grilled venison loin, mushrooms and glazed salsify*  
(GT, LT, SF, AP, SJ)  
37 €



## 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 €

Berenjena asada al horno Josper

*Josper oven-roasted aubergine*

(VG, SG, FC, SE, SJ, SF, LT)

26 €

Ragú de setas silvestres con huevo poché de corral y trufa

*Wild mushroom ragout with free-range poached egg and truffle*

(HV, LT)

27 €

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) <i>Contains fish</i>	Platos Vegetarianos (VG) <i>Vegetarian dishes</i>
Contiene granos de sésamo (SE) <i>Contains sesame seeds</i>	Platos sin lactosa (SL) <i>Lactose free dishes</i>
Contiene soja (SJ) <i>Contains soya</i>	Platos sin gluten (SG) <i>Gluten free dishes</i>
Contiene lácteos (LT) <i>Contains dairy products</i>	Platos con apio (AP) <i>Dishes with celery</i>
Contiene gluten (GL) <i>Contains gluten</i>	Platos con frutos de cáscara (FC) <i>Dishes with nuts</i>
Contiene sulfitos (SF) <i>Contains sulphites</i>	Contiene huevo (HV) <i>Contains eggs</i>
Contiene moluscos (ML) <i>Contains mollusc</i>	Contiene crustáceos (CR) <i>Contains crustaceans</i>
Contiene cacahuetes (CH) <i>Contains peanuts</i>	Contiene mostaza (MZ) <i>Contains mustard</i>
Contiene ajo (AJ) <i>Contains garlic</i>	



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*

La Virgen Madrid  
*Lager*

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*

Solán de Cabras

San Pellegrino

Perrier

7 €

### REFRESCOS / *SOFT DRINKS*

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

Fever Tree Bitter Lemon

Fever Tree Orange Mediterranean

Red Bull

8 €

