

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 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, 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



# CHAMPAGNE BAR

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

Rodaja de tomate

*Sliced tomato*

(HV, GL, LT, SF)

16 €

Ostra Gillardeau con vinagreta de miel y limón

*Gillardeau 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 trufa negra

Fried egg with black truffle

(HV)

18 €

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 bleda

*Denia red prawn with silt tea*

(CR, LT, SF)

32 €



PALM COURT

Chuleta de vaca madurada

*Matured beef cutlet*

(SF)

24 €

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 €



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 €



PALM COURT

SELECCIÓN CAVIAR QD  
*CAVIAR SELECTION QD*  
(PS)

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 €

KALUGA

Híbrido Kaluga / *Hybrid Kaluga*  
20 gr 95€



# MENÚ DEGUSTACIÓN PALM COURT

## *PALM COURT TASTING MENU*

Disponible de 20:00 a 22:00 hrs / Available from 20:00 to 22:00 hrs

110€

### APERITIVO / APPETIZER

Carpaccio de carabineros con su aceite de coral y almendras tostadas

*King prawn carpaccio with its coral oil and toasted almonds*

(CR, GL, LT, HV, FC, SE)

### PRIMER PASE / FIRST COURSE

Coca crujiente encebollada de setas y trufa, jugo de tomillo limón y parmesano

*Mushrooms and truffle crispy coca with onion; thyme, lemon and parmesan juice*

(LT, PS, SF, GL)

### SEGUNDO PASE / SECOND COURSE

Salteado de verduras de temporada, huevo de corral crujiente y papada ibérica curada

*Sautéed seasonal vegetables, crispy free-range egg and cured Iberian pork chops*

(HV, GL, AP)

### TERCER PASE / THIRD COURSE

Lenguado à la meunière estilo Ritz

*Sole à la meunière Ritz style*

(GL, PS, LT)

### CUARTO PASE / FOURTH COURSE

Pechuga de pintada asada con fetuccini y berenjena asada al Josper

*Roasted guinea fowl breast with fettuccini and Josper oven-roasted aubergine*

(HV, LT, SF, AP, SJ)

### POSTRE / DESSERT

Tarta tibia y fundente de chocolate, avellanas y especulos

*Warm, melting chocolate, hazelnut and speculoos cake*

(LT, HV, GL, FC, SJ)

Servicio de pan y mantequilla / Bread and butter service

(GL, LT, PS)

6 €



## SUGERENCIAS DEL CHEF *CHEF'S SUGGESTIONS*

### PLATOS FRIOS *COLD DISHES*

Espárragos blancos cocidos a la vinagreta de fresas y rúcula  
*Boiled asparagus salad in a strawberry and arugula vinaigrette*  
(LT, SF, AP)  
28 €

### PLATOS CALIENTES *HOT DISHES*

Espárragos blancos y morillas al jerez  
*White asparagus and morels in sherry sauce*  
(LT, SF, AP)  
39 €

Espárragos blancos cocidos o parrilla con patata ratte y violet  
*Boiled or grilled white asparagus with ratte and violet potatoes*  
(LT, HV)  
28 €

Espárragos blancos cocidos o parrilla con patata ratte y violet, y salmón ahumado  
*Boiled or grilled white asparagus with ratte and violet potato, and smoked salmon*  
(PS, LT, HV)  
38 €

Espárragos blancos cocidos o parrilla con patata ratte y violet, y lomo de lubina  
*Boiled or grilled white asparagus with ratte potato and violet, and sea bass fillet*  
(PS, LT, HV)  
52 €

Espárragos blancos cocidos o parrilla con patata ratte y violet, y jamón ibérico  
*Boiled or grilled white asparagus with ratte and violet potato, and Iberian ham*  
(LT, HV)  
42 €

Espárragos blancos cocidos o parrilla con patata ratte y violet, y solomillo de ternera  
*Boiled or grilled white asparagus with potato ratte and violet, and beef sirloin steak*  
(LT, SF, AP, HV)  
53 €



## 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 ahumado con crème fraîche y eneldo  
*Smoked salmon with crème fraîche and dill*  
(PS, LC, GL)  
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 Éclaire (6 ud.)  
*Oysters Special Éclaire (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 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 €

Coca crujiente encebollada de setas y trufa, jugo de tomillo, limón y parmesano

*Mushrooms and truffle crispy coca with onion; thyme, lemon and parmesan juice*

(SF, LT, GL, AP)

28€

Papada glaseada con su jugo, trinxat y kale y salsa Perigord

*Glazed jowl in its juice, trinxat, kale and Perigord sauce*

(FC, AP, LT, SF)

26€



**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 rodaballo con timbal de espárragos y Beurre Blanc

*Turbot loin with asparagus and Beurre Blanc*

(PS, SF, LC)

48 €

**ARROZ / RICE**

Arroz a la llanda de carabinero

*King prawn rice*

(PS, ML, CR, HV)

56 €

Arroz a la llanda de setas y verduras

*Mushroom and vegetable rice*

(SJ)

30 €



## CARNES / MEAT

Jarrete de ternera blanca glaseado, puré de patatas y hoja viva de roble (mínimo dos personas)

*Glazed white veal shank, mashed potatoes and oak leaf (two people minimum)*

(AP, SF, SJ, LT)

80 €

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 fetuccini y berenjena asada al Josper

*Roasted guinea fowl with fetuccini and Josper 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*

(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 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

*Sautéed seasonal vegetables and crispy egg*

(HV, GL, AP)

26 €

Arroz a la llanda de setas y verduras

*Mushroom and vegetable rice*

(AP, LT, SJ, FC, HV)

30 €

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*

Nuestras carnes provienen de granjas de proximidad y nuestros pescados están certificados  
por prácticas de pesca sostenible.

*Our meats come from local farms, and our fish are certified by sustainable fishing practices.*



PALM COURT

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>	

