

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, 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

DE NUESTRO DISPLAY *FROM OUR DISPLAY*

Ostra guillardeau
Guillardeau oyster
(ML)
11 €

Gamba roja de Denia
Denia red prawn
(CR)
25 €

Gamba blanca de santa pola
Santa pola white prawn
(CR)
9 €

Quisquilla de Motril
Quisquilla from Motril
(CR)
8 €

$\frac{1}{2}$ Bogavante azul con mahonesa de algas
 $\frac{1}{2}$ Blue lobster with seaweed mayonnaise
(CR)
50 €

Bogavante azul con mahonesa de algas
Blue lobster with seaweed mayonnaise
(CR)
90 €

Cigala hervida
Boiled norway lobster
(CR)
38 €

Peana de marisco
Seafood selection
(ML, CR)
165 €



DE NUESTRA COCINA
FROM OUR KITCHEN

Cóctel de gambas kimchee
Kimchee shrimp cocktail
(CR, HV, AP, MZ, SF, SJ, PS)

22 €

Carpaccio de cigala
Norway lobster carpaccio
(ML, PS, SF, CR, LT)

36 €

Almejas a la gallega con caviar
Galician-style clams with caviar
(PS, AP, LT, SF, ML)

65 €

Salpicón de centolla asturiana
Asturian spider crab salad
(PS, AP, LT, SF, ML, CR, HV)

26 €

Carabinero de Cádiz
Cadiz red shrimp
(CR, HV, LT, SE)

55 €



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 €



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 Naccarii*)

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 fettuccini 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*

Cóctel de gambas kimchee
Kimchee shrimp cocktail
(CR, HV, MZ, AP, SF, SJ, PS)
22 €

SOPAS FRÍAS *COLD SOUPS*

Gazpacho tradicional andaluz con su guarnición
Traditional Andalusian gazpacho with its garnish
(SF, AP, MZ, SJ, HV)
18 €

Gazpachuelo de merluza y bogavante
Hake and lobster gazpachuelo
(HV, CR, MZ, AP, ML, PS, AJ)
63 €

Porra antequerana con atún rojo ecológico
Porra antequerana with organic red tuna
(PS, SF, FC, HV, GL, AJ)
25 €

Mazamorra cordobesa
Cordoban mazamorra
(GL, FC, SF, AJ)
20 €



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 €

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 fettuccini y berenjena asada al Josper

Roasted guinea fowl with fettuccini 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>	

