



PLATOS DE CUCHARA *COMFORTING STEWS*

De lunes a sábado a medio día / *Monday to Saturday at noon*

Lunes / Monday

Sopa Castellana / Castilian Soup:

Sopa tradicional con pan, ajo, huevos y jamón ibérico de bellota
Traditional soup with bread, garlic, eggs, and Iberian ham

Martes / Tuesday

Fabes con almejas / Spanish clams and white bean stew:

Fabes asturianas acompañadas de almejas del Cantábrico y gambas blancas
Asturian bean stew with Cantabrian clams and white prawns

Miércoles / Wednesday

Menestra / Spanish vegetable stew:

Selección de verduras frescas en guiso con jamón ibérico de bellota
Selection of fresh vegetables in stew with Iberian ham

Jueves / Thursday

Cocido madrileño / Madrilenian Stew:

Receta original con tres vuelcos: Sopa, garbanzos con verduras y carne
Original recipe in three turnovers: chickpeas, vegetables and beef

Viernes / Friday

Callos a la madrileña / Madrid-style tripe:

Callos a la madrileña cocinados a fuego lento, con jamón ibérico de bellota
Stewed tripe dish, cooked slowly for hours over low heat with Iberian ham

Sábado / Saturday

Sopa de marisco estilo Ritz / Ritz-style seafood soup:

Mariscos y pescado en un caldo sabroso
Seafood and fish in a savory broth

Para más información y reservas / *For more information and reservations:*

Mandarin Oriental Ritz, Madrid
mrmad-restaurants@mohg.com / T.: 917016767