

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 icono 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



PALM COURT

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 €

½ Bogavante azul con mayonesa de algas
½ Blue lobster with seaweed mayonnaise
(CR)
50 €

Bogavante azul con mayonesa 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

Carpaccio de cigala
Norway lobster carpaccio
(ML, PS, SF, CR, LT)
38 €

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
Red shrimp from Cádiz
(CR, HV, LT, SE)
55 €



SELECCIÓN CAVIAR QD

CAVIAR SELECTION QD

(PS)

BELUGA

Beluga Tsar Impérial (*Huso Huso*)

Petrossian

Origen Bulgaria / *Origin Bulgaria*

50 g 920 €

Beluga (*Huso Huso*)

Real Royal

Origen Irán / *Origin Iran*

30 g 300 €

50 g 500 €

OSSETRA

Ossetra Iraní (*Acipenser gueldenstaedtii*)

Real Royal

Origen Irán / *Origin Iran*

30 g 130 €

50 g 215 €

Ossetra Royal (*Acipenser gueldenstaedtii*)

Petrossian

Origen Irán - Uruguay - Polonia / *Origin Iran - Uruguay - Poland*

30 g 145 €

50 g 250 €

125 g 535 €

NACARII

Río Frío Caviar Naccarii (*Acipenser Naccarii*)

Río Frío

Origen España / *Origin Spain*

50 g 280 €

120 g 595 €



PALM COURT

SELECCIÓN CAVIAR QD
CAVIAR SELECTION QD
(PS)

KALUGA

Kaluga (*Huso Dauricus*)

N25

Origen Ríos Amur y Ussuri, Rusia/China / *Origin Amur and Ussuri Rivers, Russia/China*

50 g 320 €

Kaluga Hybrid (*Huso Dauricus y Acipenser Schrenckii*)

N25

Origen China/Rusia / *Origin China/Russia*

20 g 100 €

50 g 250 €



PALM COURT

MENÚ DEGUSTACIÓN PALM COURT

PALM COURT TASTING MENU

Disponible de 8 pm a 10 pm
Available from 8 pm to 10 pm

110€

APERITIVO - *APPETIZER*

Crema de espárragos y morillas escabechadas
Cream of asparagus with pickled morels
(LT, SF, GL, AP)

PRIMER PASE - *FIRST COURSE*

Ensalada de rúcula espárragos blancos y fresas con vinagreta de balsámico blanco
Arugula, white asparagus and strawberry salad with white balsamic vinaigrette
(SF)

SEGUNDO PASE - *SECOND COURSE*

Tartar de atún con caviar de mostaza
Tuna tartare with mustard caviar
(PS, MZ, SF, ML)

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 Jospier
Roasted guinea fowl breast with fettuccini and Jospier oven-roasted aubergine
(HV, LT, SF, AP, SJ)

POSTRE - *DESSERT*

Bizcocho de chocolate al vapor con sorbete intenso de cacao, crema de cacahuete tostado y plátano confitado
Steamed chocolate cake with intense cocoa sorbet, roasted peanut cream and candied banana
(SG, LT, HV, CH, SF)

Servicio de pan y mantequilla
Bread and butter service

(GL, LT)

6 €



SUGERENCIAS DEL CHEF *CHEF'S SUGGESTIONS*

PLATOS FRÍOS *COLD DISHES*

Ensalada de espárragos blancos y fresas con vinagreta de balsámico blanco
White asparagus and strawberry salad with white balsamic vinaigrette

(SF)

28 €

Terrina de espárragos blancos y colmenilla con trufa negra
Terrine of white asparagus and morel mushrooms with black truffle

(LT, HV, MZ, SF, FC)

28 €

PLATOS CALIENTES *HOT DISHES*

Espárragos blancos y verdes con colmenillas al Jerez
White and green asparagus with morels in sherry sauce

(LT, SF)

30 €

Espárragos blancos tibios a la brasa en escabeche con salsa holandesa
Warm grilled white asparagus in escabeche with hollandaise sauce

(PS, HV, LT, SF, FC)

24 €

Gnocchi relleno de colmenillas con emulsión de espárragos trigueros
Morel mushroom-stuffed gnocchi with wild asparagus emulsion

(SF, GL, LT)

22 €

Solomillo de res a la parrilla, colmenilla rellena y salsa de oporto rojo
Grilled beef tenderloin, stuffed morel, and red port reduction

(LT, HV, AP, SF, SJ)

54 €

Suprema de salmón glaseado con espárragos blancos a la mostaza
Glazed salmon fillet with white asparagus and mustard sauce

(PS, MZ, HV, SF)

38 €



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)

49 €

Berenjena a la llama con ventresca de atún, salsa holandesa y queso feta

Flame-grilled aubergine with tuna belly, hollandaise sauce and feta cheese

(PS, GL, LT, HV, SJ)

26 €

Cóctel de gambas kimchee

Kimchee shrimp cocktail

(CR, HV, MZ, AP, SF, SJ, PS)

22 €

Carpaccio de cigala encbollada

Norway lobster carpaccio with onion confit

(ML, PS, SF, CR, LT)

36 €

Ostras al natural Special Éclairé (6 ud.)

Oysters Special Éclairé (6 ud.)

(ML, SF)

66 €

TARTARES *TARTARS*

Tartar de tomate

Tomato tartar

(SL, SG, VN, MZ, SJ)

28 €

Tartar de vaca madurada al gusto

Matured beef steak tartare

(SL, MZ, SJ, HV, GL, SF)

38 €



ENTRANTES CALIENTES *HOT STARTERS*

Croquetas melosas de jamón Ibérico

Iberian ham croquettes

(LT, GL, AJ, HV)

24 €

Tallarines al huevo con trufa

Egg noodles with truffle

(VG, GL, LT, SJ, HV)

34 €

Raviolis de Parmesano Florentina, avellana y trufa Melanosporum

Florentine Parmesan ravioli with hazelnut and melanosporum truffles

(FC, AP, LT, SF, GL, HV, SJ)

26 €

Salteado de verduras de temporada con 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 €



PALM COURT

PRINCIPALES MAIN COURSES

PESCADOS / FISH

Lenguado *à la meunière* estilo Ritz

Ritz-style sole à la meunière

(GL, PS, LT)

64 €

Lomo de lubina a la Beurre Blanc y ensalada de anisados

Seabass fillet with Beurre Blanc sauce and aniseed salad

(PS, AP, SF, LT)

48 €

Suprema de salmón glaseado con espárragos blancos a la mostaza

Glazed salmon fillet with white asparagus and mustard sauce

(PS, MZ, HV, SF)

38 €

ARROZ / RICE

Arroz de pichón al romero con emulsión de trufa negra

Pigeon rice with rosemary and black truffle emulsion

(AP, SJ, HV, SF)

42 €

Arroz a la llanda de setas y verduras

Mushroom and vegetable rice

(VN, SJ)

36 €

CARNES / MEAT

Solomillo Wellington (mínimo dos personas)

Beef Wellington (minimum two people)

(GL, HV, SJ, LT, SF)

88 €

Chuleta de ternera blanca de Ávila con su jugo de setas, cebollita glaseada y chirivía (mínimo dos personas)

Ávila white veal chop served with mushroom jus, glazed pearl onions and parsnip (minimum two guests)

(GL, HV, SJ, LT, SF)

128 €



PALM COURT

Rabo de toro deshuesado, tuétano glaseado y puré de topinambur
Boneless oxtail, marrow and topinambur purée
(AP, GL, LT, SF)
36 €

Pechuga de pintada asada con fettuccini y berenjena asada al Jospet
Roasted guinea fowl with fettuccini and Jospet-style roasted aubergine
(HV, LT, SF, AP, SJ)
36 €

Solomillo de res a la parrilla, colmenilla rellena y salsa de oporto rojo
Grilled beef tenderloin, stuffed morel, and red port reduction
(LT, HV, AP, SF, SJ)
54 €

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Patatas Dauphinoise
Dauphinoise potatoes
(VG, LT, HV)
10 €

Hoja de roble aliñada con cebolleta fresca en tiras
Oak leaf lettuce salad with fresh spring onions
(VN, SJ)
9 €

Verduras de temporada asadas al horno Jospet
Charcoal-roasted seasonal vegetables
(VN, AP)
10 €

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



PLATOS VEGETARIANOS
VEGETARIAN DISHES

Tartar de tomate
Tomato tartar
(SL, SG, VN, MZ, SJ)
28 €

Tallarines al huevo con trufa
Egg noodles with truffle
(VG, GL, LT, SJ, HV)
34 €

Ensalada de espárragos blancos y fresas con vinagreta de balsámico blanco
White asparagus and strawberry salad with white balsamic vinaigrette
(SF)
28 €

Arroz a la llanda de setas y verduras
Mushroom and vegetable rice
(VN, SJ)
36 €



POSTRES *DESSERTS*

Textura de calabaza asada con pipas garrapiñadas y su helado
Roasted pumpkin texture with caramelised seeds and ice cream

(LT, HV)
15 €

Crème brûlée con aire de naranja valenciana, helado de miel de azahar y tuile
Crème brûlée with Valencian orange air, orange blossom honey ice cream and tuile

(LT, HV, FC, SG)
15 €

Bizcocho de chocolate al vapor con sorbete intenso de cacao, crema
de cacahuete tostado y plátano confitado
Steamed chocolate cake with intense cocoa sorbet, roasted peanut cream and candied banana

(SG, LT, HV, CH, SF)
15 €

Tarta fluida de queso

Cheesecake
(SG, LT, HV)

15 €

Tres bolas de helado o sorbete a elegir entre:
chocolate, violeta, vainilla, caramelo, coco, limón, mango y frutos rojos.

Three scoops of ice cream or sorbet to choose from:

Chocolate, violet, vanilla, caramel, coconut, lemon, mango and mixed berries.

(VG, LT)
15 €



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

