

DESSA



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

Deessa es el epicentro de mi creación para Mandarin Oriental Ritz, Madrid.

Aquí se dan cita algunos de los platos más relevantes de mi trayectoria profesional, con los que he logrado tres Estrellas Michelin, y también otros creadores junto al equipo de cocina de este espacio.

Nuestro objetivo ha sido diseñar una carta repleta de belleza, sensualidad y fragancias, donde el protagonismo lo comparten el producto y su estacionalidad. Porque uno de nuestros principales valores es el compromiso con los pequeños productores. Ellos nos ayudan a estarlo más cerca posible de la excelencia.

El lenguaje de Deessa es el menú degustación, con el que nos proponemos narrar un relato de mar y de tierra. Una historia gastronómica que tiene un principio y quizás un final. Nuestro deseo es que cuando salga de ella, necesite saber más.

Es, sin duda, el espacio más sugerente, ambicioso, seductor y codiciado del hotel Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Aquí es donde nace la magia, donde todo es posible, el lugar donde se cumplen los sueños. También el mío y el de mi equipo, que no es otro que el de cocinar para usted con la esperanza de poder satisfacer los suyos.

Bienvenido a nuestro territorio más singular.
Bienvenido a Deessa.

QUIQUE DACOSTA

Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.

Deessa is the cornerstone of my project for Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Here, we offer some of the most celebrated dishes of my professional career, which led to me achieving three Michelin stars, as well as other wonderful dishes created together with the cuisine's team of the universe.

We have aimed to design a menu full of beauty, sensuality and aromas, where the star of the show is the product and its seasonality. One of our core values is working with local producers, who help us get as close to excellence as possible.

The essence of Deessa is the tasting menu, which tells a story of both earth and sea: a gastronomic tale with a beginning and perhaps an end. We hope that when you are finished, you will want to know more.

This is without doubt the most ambitious, seductive and coveted space at Mandarin Oriental Ritz, Madrid. It is where magic happens, where anything is possible and dreams come true, including those of myself and my team: we wish simply to cook for you and fulfil your culinary fantasies.

Welcome to our most singular realm.
Welcome to Deessa.

QUIQUE DACOSTA

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. 1420/2006)

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. 1420/2006)

Por favor tenga en cuenta que este menú está sujeto a cambios.

Please note that this menu is subject to changes.



MENÚ HISTÓRICO QUIQUE DACOSTA

EN LA MESA DE LA COCINA
AT THE KITCHEN TABLE

Corte helado de almendra y gazpacho de guisante
Almond ice-cream sandwich with pea gazpacho

APROXIMACIÓN
APPROXIMATION

Gilda de berberechos
Gilda with cockles

Crème brûlée de cebollas asadas, papada tostada y setas de temporada
Roasted onion crème brûlée with toasted pork jowl, and seasonal mushrooms

Sopa fría de remolacha y eneldo, kéfir helado y salmón
Cold beetroot and dill soup, kefir ice-cream and salmon

LASAL

Selección de caviar y diferentes huevas de pescados frescos
curados en atmósfera salina
Ritz caviar selection and cured fish roe selection

Curry verde mediterráneo de langostino de Vinaroz a la llama
Mediterranean green curry and flamed shrimps from Vinaroz

Pan con pliegues de aceite de oliva virgen extra
Extra virgin olive oil bread

Salmonete de roca gallego a la llama con su glasa, azafrán y emulsión de queso
galmesano de doce meses
*Galician red mullet served with its icing, saffron and twelve-month
galmesano cheese emulsion*

Arroz albufera meloso con carne y pimientos rojos asados al horno de leña
Mellow "Albufera" rice with meat and red peppers roasted in a wood-fire oven

Molleja de leche
Roasted veal sweetbread

DEESSA DULCE
SWEET DEESSA

Flores raras
Rare flowers

Gianduja real
Chocolate and hazelnut gianduja

PETIT FOURS

Pan
Bread

Queso
Cheese

Avellanas
Hazelnuts

255€

Bebidas no incluidas / *Beverages not included*



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID