

ALL DAY DINING  
MENÚ DE TODO EL DÍA



AT

PALM  
MANDARIN ORIENTAL  
COURT  
RITZ MADRID



MANDARIN ORIENTAL  
RITZ MADRID

PALM COURT

# ALMUERZO Y CENA LUNCH & DINNER

## CAVIAR (PS)

Caviar con blinis y nata agria  
*Caviar with blinis and sour cream*  
(FC, CH, LT, GL, SJ, PS)

Ossetra iraní  
30 g / 50 g  
130 € / 215 €

Ossetra Royal  
30 g / 50 g / 125 g  
145 € / 250 € / 535 €

Nacarii Selección Río Frío  
50 g / 120 g  
280 € / 595 €

Beluga Selección Real  
30 g / 50 g  
300 € / 500 €

Beluga Tsar Imperial  
50 g  
920 €



NUESTROS CLÁSICOS / OUR CLASSICS

Hamburguesa de ternera con queso, beicon, lechuga, tomate,  
cebolla caramelizada, pepinillos y salsa de mostaza  
*Beefburger with cheese, bacon, lettuce, tomato, caramelized onion, pickles and mustard sauce*  
(HV, LT, SF, SJ, GL, MZ)  
28 €

Club sándwich con pechuga de pollo, beicon, tomate, lechuga romana y queso  
*Club sandwich with chicken breast, bacon, tomato, romaine lettuce and cheese*  
(MZ, SE, AP, FC, HV, LT, PS)  
24 €

Ensalada César de lechuga romana  
*Caesar salad with romaine lettuce*  
(AP, HV, CR, LT, GL)  
Clásica / *Classic* 18 €  
Pollo / *Chicken* 20 €  
Gamba / *Prawns* 28 €

Pasta con salsa de tomate tradicional y albahaca  
*Pasta with traditional tomato sauce and basil*  
(VG, HV, LT, GL)  
18 €

Pasta con salsa boloñesa  
*Pasta with Bolognese sauce*  
(SF, AP, HV, GL, LT)  
20 €

Pasta con aceite, ajo y gambas  
*Pasta with oil, garlic and prawns*  
(VG, CR, AJ, AP, HV, GL, SF, PS, ML)  
28 €



ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Ostras al natural Mignonette (3 unidades)

*Natural Mignonette oysters (3 pieces)*

(ML, SF)

33 €

Hummus con crudités de verduras, AOVE y pimentón

*Hummus with vegetable crudités, extra virgin olive oil and sweet paprika*

(VN, FC, SF, AP, SE)

18 €

Ensalada de lechugas tiernas con aguacate, huevo poché y atún

*Tender leaf lettuce salad with avocado, poached egg and tuna*

(PS, MZ, HV, SF)

24 €

Ensalada caprese

*Caprese salad*

(VG, LT, FC)

20 €

Surtido de quesos nacionales con su guarnición

*Assorted Spanish cheeses with their garnish*

(VG, FC, LT, GL, SJ, SF)

28 €

Gazpacho tradicional con su guarnición

*Traditional gazpacho with traditional garnish*

(VG, SF, AP, MZ, SJ, HV)

18 €

Ensalada de quinoa real con atún rojo, mango y sus guarniciones

*Quinoa salad with red tuna, mango and its garnish*

(FC, SF, GL, SJ, PS, ML, CR, SE, HV)

22 €

Jamón de bellota 100% ibérico Torreón

*100% Iberian acorn-fed ham Torreón*

(FC, LT, GL, SJ)

49 €



PALM COURT

Pan de aceite  
*Olive oil bread*  
(GL)  
7 €

Tomate rallado  
*Grated tomato*  
4 €

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Crema de verduras de temporada  
(Patata, boniato, zanahoria, puerro)  
*Cream of seasonal vegetables*  
(Potato, sweet potato, carrot, leek)  
(VN)  
20 €

Consomé de pollo de corral con verduras al perfume de hierbabuena  
*Free-range chicken consommé with mint-scented vegetables*  
(SF, AP, SJ, HV, SG)  
20 €

Consomé de ternera con huevo poché  
*Beef consommé with poached egg*  
(SF, AP, SJ, HV, SG)  
21 €

Croquetas melosas de jamón ibérico  
*Iberian ham croquettes*  
(HV, LT, GL)  
24 €

Patatas bravas al estilo Ritz  
*Ritz-style bravas*  
(VG, SF, HV, GL)  
18 €

Quesadillas de pollo con guacamole y salsa de tomate picante  
*Chicken quesadillas with guacamole and spicy tomato sauce*  
(SF, SJ, FC, PS, LT, GL)  
23 €



PRINCIPALES / MAIN COURSES

Lubina a la parrilla con muselina de alcachofa y pimientos asados

*Grilled sea bass with an artichoke mousseline and roasted peppers*

(PS, CR, ML, SF, HV)

42 €

Solomillo de ternera a la parrilla con setas de temporada y salsa Perigord

*Grilled beef tenderloin with seasonal mushrooms and Perigord sauce*

(SF, AP)

46 €

Merluza con verduras de temporada al punto

*Hake with seasonal vegetables cooked "al dente"*

(PS, CR, ML)

34 €

Arroz de pescado y cangrejo cocinado en llanda con alioli

*Fish and crab rice with alioli sauce*

(PS, ML, CR, HV)

38 €

Costilla de ternera Angus asada al Jospet y lacada con salsa barbacoa

*Jospet-grilled Angus beef rib glazed with barbecue sauce*

(SF, SJ, MZ, GL)

38 €

Chuletitas de cordero a la parrilla con patatas al romero

*Grilled lamb ribs with rosemary potatoes*

(SF, AP)

42 €



PALM COURT

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Hoja de roble aliñada con cebolleta fresca en tiras  
*Oak leaf salad seasoned with fresh spring onions*  
(SF, VN, SG)  
9 €

Patatas gajo  
*Fried potato wedges*  
(MZ, SE, AJ, AP, FC, HV, CH, PS, ML)  
9 €

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

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

OPCIONES ASIÁTICAS / ASIAN OPTIONS

Curry verde Thai con lemongrass, lima kaffir, jengibre y leche de coco servido con arroz  
*Thai green curry with lemongrass, kaffir lime, ginger and coconut milk served with rice*  
(PS, CR, AP)

Verduras/*Vegetables* 22 €

Pollo/*Chicken* 24 €

Gambas/*Prawns* 26 €

Arroz frito con:

*Fried rice with:*

(VG, SJ, HV, CR)

Verduras/*Vegetables* 20 €

Pollo/*Chicken* 24 €

Gambas/*Prawns* 30 €

Selección de Dim Sum de cerdo y gambas (6 unidades)  
*Dim Sum selection with pork and prawns*  
(GL, LT, SF, SJ, PS, HV, AP, FC, CH, SE, CR, ML, MZ, AJ)  
22 €

Selección de gyozas de pollo, cerdo y verduras (6 unidades de empanadillas japonesas)  
*Gyoza selection with chicken, pork and vegetables (6 pieces of Japanese dumplings)*  
(GL, LT, SF, SJ, PS, HV, AP, FC, CH, SE, CR, ML, MZ, AJ)  
22 €



PLATOS VEGETARIANOS / VEGETARIAN DISHES

Hummus con crudités de verduras, AOVE y pimentón  
*Hummus with vegetable crudités, extra virgin olive oil and sweet paprika*  
(VN, FC, SF, SE)  
18 €

Surtido de quesos nacionales con su guarnición  
*Assorted Spanish cheeses*  
(VG, FC, LT, GL, SJ)  
28 €

Crema de verduras de temporada  
(patata, boniato, zanahoria, puerro)  
*Cream of seasonal vegetables*  
(potato, sweet potato, carrot, leek)  
(VN, SL)  
20 €

Hamburguesa vegana con aguacate y pesto de hierbas aromáticas  
*Vegan burger with avocado and aromatic herb pesto*  
(VN, SE, FC, SJ, SF, GL, MZ)  
25 €

Club sándwich vegano con aguacate, tomate y espinacas frescas y salsa de mostaza con  
cerveza ahumada  
*Vegan club sandwich with avocado, tomatoes, fresh spinach and beer-mustard sauce*  
(VN, MZ, SE, AP, FC, SJ, SF, GL)  
22 €

Pasta con salsa de tomate tradicional y albahaca  
*Pasta with traditional tomato sauce and basil*  
(VG, HV, GL)  
18 €



POSTRES / DESSERTS

Eclair de chocolate & avellana

*Chocolate & hazelnut éclair*

(LT, FC, GL, HV, SJ)

14 €

Mandarina y cardamomo

*Tangerine and cardamom*

(SJ, LT, FC)

14 €

Tartaleta de limón, oliva y vainilla

*Lemon tartlet with vanilla and olive oil*

(LT, HV, FC, GL)

14 €

Milhojas Ritz

*Ritz mille-feuille*

(FC, HV, SJ, LT, GL)

14 €

Signature de turrón y naranja

*Nougat and orange signature*

(LT, HV, FC)

14 €

Fruta cortada de temporada

*Seasonal sliced fruit platter*

(VN, SG, SL)

20 €

Tres bolas de helado o sorbete a elegir entre:

chocolate, violeta, vainilla, caramelo, coco, limón, mango, fresa y frambuesa.

*Three scoops of ice-cream or sorbet to choose from:*

*Chocolate, violet, vanilla, caramel, coconut, lemon, mango, strawberry and raspberry.*

(VG, LT)

15 €



PALM COURT

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.*

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 sourced from certified sustainable fisheries.*

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.*

Contiene pescado (PS)

*Contains fish*

Contiene granos de sésamo (SE)

*Contains sesame seeds*

Contiene soja (SJ)

*Contains soy*

Contiene lácteos (LT)

*Contains dairy products*

Contiene gluten (GL)

*Contains gluten*

Contiene sulfitos (SF)

*Contains sulphites*

Contiene moluscos (ML)

*Contains molluscs*

Contiene cacahuets (CH)

*Contains peanuts*

Contiene ajo (AJ)

*Contains garlic*

Platos Veganos (VN)

*Vegan Dishes*

Platos Vegetarianos (VG)

*Vegetarian dishes*

Platos sin lactosa (SL)

*Lactose-free dishes*

Platos sin gluten (SG)

*Gluten-free dishes*

Platos con apio (AP)

*Dishes with celery*

Platos con frutos de cáscara (FC)

*Dishes with nuts*

Contiene huevo (HV)

*Contains eggs*

Contiene crustáceos (CR)

*Contains crustaceans*

Contiene mostaza (MZ)

*Contains mustard*



PALM COURT

## VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

ESPUMOSOS / SPARKLING

“Agradezco” Brut Edición Especial  
Mandarin Oriental Ritz, Madrid  
*Macabeo & Chardonnay*  
*D.O. Cava*  
12 € / 60 €

Moët & Chandon Brut Impérial  
*Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir*  
*A.O.C. Champagne*  
26 € / 120 €

Ruinart Blanc de Blancs  
*Chardonnay*  
*A.O.C. Champagne*  
48 € / 230 €

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé  
*Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir*  
*A.O.C. Champagne*  
30 € / 140 €

Ruinart Rosé  
*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*  
*A.O.C. Champagne*  
48 € / 230 €

Dom Pérignon Brut  
*Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier*  
*A.O.C. Champagne*  
120 € / 585 €



PALM COURT

BLANCO / WHITE

Bodega Gerardo Méndez  
Do Ferreiro. *Albariño*.  
*D.O. Rías Baixas*  
16 € / 70 €

Bodega Joaquín Rebolledo  
Joaquín Rebolledo. *Godello*  
*D.O. Valdeorras*  
16 € / 70 €

Bodega Herederos del Marqués de Riscal  
Finca Montico. *Verdejo*  
*D.O. Rueda*  
16 € / 70 €

Domaine Nathalie & Gilles Fèvre  
Domaine Fèvre. *Chardonnay*  
*A.O.C. Chablis*  
18 € / 74 €

Bodega Pascal Jolivet  
Attitude. *Sauvignon Blanc*  
*I.G.P. Val de Loire*  
18 € / 74 €

TINTO / RED

Bodega Valduero  
Valduero Dos Maderas. Tinto Fino  
*D.O. Ribera del Duero*  
22 € / 100 €

Bodega Valduero  
Valduero 6 años. *Tinto Fino*  
*D.O. Ribera del Duero*  
44 € / 205 €

Bodega Herederos del Marqués de Riscal  
Finca Torrea. *Tempranillo & Graciano*  
*D.O. Ca. Rioja*  
18 € / 74 €



PALM COURT

Bodega Pago Heredad de Uruña  
Heredad de Uruña, Santo. *Syrah*  
*D.O.P. Heredad de Uruña*  
14 € / 60 €

Bodega Famille Perrin  
Famille Perrin Réserve. *Garnacha, Syrah & Mourvèdre*  
*A.O.C. Côtes du Rhône*  
15 € / 60 €

Bodega Numanthia Termes  
Numanthia. *Tinta de Toro*  
30 € / 140 €

ROSADO / ROSÉ

Bodega Sierra Cantabria  
X.F Sierra Cantabria. *Tempranillo, Garnacha, Maturana Blanca & Sauvignon Blanc*  
*D.O. Ca Rioja*  
15 € / 70 €

Bodega Cave D' Esclans  
Whispering Angel. *Garnacha, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren.*  
*A.O.C. Côtes de Provence*  
16 € / 70 €

VINOS FORTIFICADOS POR COPA / FORTIFIED  
WINES BY THE GLASS

FINOS

D.O. JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY

Bodega González Byass  
Fino Tío Pepe. *Palomino Fino*  
16 €

MANZANILLAS

MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Bodega Hijos de Rainera Pérez Marín  
Manzanilla La Guita. *Palomino Fino*  
16 €



PALM COURT

VINOS SIN ALCOHOL  
ALCOHOL-FREE WINES

APERITIVOS/ APERITIVES

Bodega Roots (España)  
Divino Roots. *Mezcla de Uvas Tintas*  
15€/ 70€

Bodega Libertine Blends (España)  
Gentian Aperitivo. *Infusión Botánica*  
18€/ 85€

ESPUMOSOS / SPARKLING

Bodega French Bloom (Francia)  
French Bloom. *Chardonnay*  
16€/ 75€

Bodega Copenhagen Sparkling Tea (Dinamarca)  
Sparkling Tea Bla. *Infusión Té Blanco y Negro*  
17€/ 85€

BLANCOS / WHITE

Bodega Neverwine (España)  
Gallina de Punk. *Albariño*  
12€/ 50€

Bodega Weingut Leitz (Alemania)  
Eins Zwei Zero. *Riesling*  
12€/ 50€

TINTOS/RED

Bodega Matarromera (España)  
Win. *Tempranillo*  
12€/ 50€

Bodegas Torres (España)  
Natureo. *Syrah*.  
15€/ 50€



PALM COURT

CÓCTELES  
COCKTAILS

22 €

Bellini

Champagne Brut, St-Germain, puré de melocotón  
*Champagne Brut, St-Germain, peach puree*

Kir Royale

Champagne Brut, crema de casis  
*Champagne Brut, crème de cassis*

Mimosa

Champagne Brut, zumo de naranja  
*Champagne Brut, orange juice*

Rossini

Champagne Brut, puré de fresa  
*Champagne Brut, strawberry puree*

18 €

Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate, bloody Mary mix  
*Vodka, tomato juice, bloody Mary mix*

Negroni

Campari, Ginebra, Vermut  
*Campari, Gin, Vermouth*

Old Fashioned

Whisky, azúcar, bitter  
*Whiskey, sugar, bitter*

Aperol Spritz

Champagne, Aperol, soda  
*Champagne, Aperol, soda*



PALM COURT

BEBIDAS SIN ALCOHOL  
ALCOHOL – FREE DRINKS

ZUMOS NATURALES / FRESH JUICES  
13 €

A elegir entre: naranja, zanahoria o pomelo  
*To choose from: orange, carrot or grapefruit*

BATIDOS / SHAKES

14 €

A elegir entre: vainilla o chocolate  
*To choose from: vanilla or chocolate*

16 €

La Vie en Rose  
Fresas, arándanos, frambuesas y leche de almendras  
*Strawberries, blueberries, raspberries and almond milk*

Choco Boost  
Plátano, manzana, avena, cacao y leche de soja  
*Banana, apples, oatmeal, cocoa and soya milk*

CÓCTELES SIN ALCOHOL / FREE SPIRITS COCKTAILS  
16 €

Energy Passion  
Manzana, plátano, mango, y fruta de la pasión  
*Apple, banana, mango, and passion fruit*

Pink Berry  
Manzana, fresa, mora y plátano  
*Apple, strawberry, blackberry and banana*

Veggie Lovers  
Manzana, pepino, espinaca y limón  
*Apple, cucumber, spinach and lemon*



PALM COURT

## AGUAS Y REFRESCOS WATER AND SOFT DRINKS

AGUA SIN GAS / STILL WATER

12 €

Solán de Cabras  
Acqua Panna  
Evian

AGUA CON GAS / SPARKLING WATER

12€

San Pellegrino  
Perrier

REFRESCOS / SOFT DRINKS

10 €

Coca Cola  
Coca Cola Light  
Coca Cola Zero  
Coca Cola Zero Zero  
Sprite  
Fever Tree Tonic  
Fever Tree Soda  
Fever Tree Ginger Ale  
Fever Tree Ginger Beer  
Fever Tree Lemonade  
Schweppes Naranja  
Schweppes Tónica



# LA MERIENDA DEL RITZ

## THE RITZ MERIENDA

A las 16:00 h o a las 18:00 h / At 4:00 pm or 6:00 pm

40 €

La Merienda del Ritz está aquí para elevar tus tardes con un toque de encanto. Descubre nuestros churros clásicos con chocolate: una experiencia dulce que combina tradición y elegancia en cada bocado. Elige entre tres tipos de chocolate y disfruta de churros, porra y la icónica magdalena. Concluye este delicioso viaje con nuestro histórico bizcocho de almendra.

*La Merienda del Ritz is here to elevate your afternoons with a touch of enchantment. Discover our classic churros with chocolate—a sweet experience that blends tradition and elegance in every bite. Choose from three types of chocolates and enjoy churros, porra, and the iconic madeleine. Conclude this delicious journey with our historic almond cake.*

Aperitivo:

*Appetizer:*

Migas con espuma de huevo

*“Migas” with egg foam*

La merienda incluye:

*La merienda includes:*

Chocolate caliente con una selección de churros, porra y magdalena

*A selection of churros, porra and madeleine with hot chocolate*

Pastel de almendra del Ritz

*The Ritz almond cake*



PALM COURT

## BEBIDAS CALIENTES HOT BEVERAGES

SELECCIÓN DE CAFÉS Y LATTES  
COFFEE & LATTE SELECTION  
12 €

Expreso / Espresso  
Doble expreso / Double espresso  
Cortado  
Americano  
Cappuccino  
Flat white  
Latte  
Caramel Latte  
Vanilla Latte

El café y el té que servimos provienen de cultivos sostenibles  
The coffee and tea we serve are sourced from sustainable farming

## CHOCOLATE CALIENTE HOT CHOCOLATE 14 €

Descubra nuestra propuesta de chocolate a la taza.  
Una mezcla perfecta con un 70% de cacao puro, procedente de Venezuela y Santo Domingo, con gran carácter, aroma intenso y un ligero toque afrutado.  
Esta combinación de cacao ha sido elaborada en exclusiva por Cacao Barry para Mandarin Oriental Ritz, Madrid.

*Discover our delicious hot chocolate. A perfect blend with 70% pure cocoa from Venezuela and Santo Domingo. A full-bodied hot chocolate with an intense aroma and a slight fruity touch. This cocoa mix has been made exclusively by Cacao Barry for Mandarin Oriental Ritz, Madrid.*

Chocolate a la taza Mandarin Oriental Ritz, Madrid  
*Hot chocolate from Mandarin Oriental Ritz, Madrid*

Nuestro osito a la taza  
*Our hot chocolate bear*



PALM COURT

## SELECCIÓN DE TÉS TEA SELECTION

Descubra nuestra selección exclusiva de té TWG  
para Mandarin Oriental Ritz, Madrid.  
Enjoy our exclusive selection of TWG teas for Mandarin Oriental Ritz, Madrid.

16 €

### BLANCO / WHITE

White Night Jasmine  
Procedente de Fujian, es uno de los té de  
jazmín más extravagantes.  
*This Fujian tea is one of the most extravagant  
jasmine teas of China.*

### NEGRO / BLACK

Nuwara Eliya (Ceylon)  
Desde las altas colinas de la isla de Ceilán, este té  
destaca por su ligereza y sus matices. Orange Pekoe.  
*From the lofty hills of the celebrated island of Ceylon,  
this tea is renowned for its light and generous complexity.*

Earl Grey Gentleman  
Un Ceilán rico y robusto equilibrado con intensa y fragante bergamota,  
con un aroma duradero y refrescante  
*A rich and robust Ceylon balanced with intense and fragrant bergamot,  
giving an enduring and refreshing aftertaste.*

Comptoir Des Indes Tea - Masala Chai  
Un elogio a la reconocida Compañía Británica de las Indias Orientales,  
una infusión rica y elegante  
*A tribute to the renowned East India Company,  
this infusion is rich and elegant*



PALM COURT

Midnight Hour Tea (Decaf)

Cuando el reloj marca la medianoche, este té despliega toda su magia.  
Delicadamente infusionado con frutas tropicales  
*As the clock chimes midnight, this magical infusion comes into its own.  
Delicately blended with tropical fruits*

Royal Darjeeling (India)

El rey de los tés de la India, de fragancia exquisita  
y sabor vibrante y chispeante  
*The king of India teas, with an exquisite fragrance and a vibrant, sparkling taste*

NEGRO AHUMADO / SMOKED BLACK

Imperial Lapsang Souchong (China)

Té de hermosas hojas y sabor suave con  
aromas del exótico pino chino  
*This tea boasts beautiful leaves and a smooth, full-bodied flavour  
infused with the aroma of rare Chinese pine.*

ROOIBOS

Vanilla Bourbon Tea

Envolvente té rojo de Sudáfrica con toques de vainilla  
Soothing, this red tea from South Africa is blended with vanilla

Lemon Bush Tea

Frutas cítricas silvestres proporcionan un toque refrescante  
a este té rojo de Sudáfrica  
Refreshing, this red tea from South Africa is blended  
with wild citrus fruits

TISANAS / HERBAL

Chamomile (Egypt)

Suaves y calmantes, estas peculiares flores de manzanilla  
se caracterizan por su rico aroma a miel  
Mild and soothing, these rare chamomile flowers boast a rich honey aroma



## PALM COURT

### Marrakech Mint (Morocco)

Con hojas enteras orgánicas de menta marroquí,  
una infusión de extraordinaria pureza y carácter

Fresh and fragrant, these raw organic whole leaves of wild and pure Moroccan mint, yield a cup  
of extraordinary purity and character.

## VERDE / GREEN

### Alexandria

El ensueño de las noches árabes. Una sutil combinación de tés verdes.  
A dreamy reminder of Arabian nights, this combination of green teas  
is subtly blended.

### Silver Moon

Suave, con un toque picante. Un té para un momento especial.  
Mild, with just a hint of spice. A tea for that special moment.

### Place Vendôme

Emblema de perfección y pureza. Este té simboliza la armonía  
entre el sabor de Oriente y Europa.  
The emblem of perfection and purity. This tea symbolises the harmony  
between the taste of the Orient and Europe.

### Sencha Meicha

Té delicado y herbáceo que aporta  
momentos de serenidad y relax  
This delicate, grassy tea conveys a sense of serenity.

### Genmaicha

Suave y delicado con un sabor tostado único  
Mild and smooth, this tea produces a bright infusion with a unique, toasted flavour.

## OOLONG

### Imperial Oolong

Un té semi-fermentado equilibrado y sabroso  
A well-balanced and flavourful semi-fermented tea



PALM COURT

Milk Oolong

Sutilmente fermentado, este aromático té  
ofrece un delicado aroma tostado  
Lightly fermented and highly aromatic,  
this tea offers a delicate toasted aroma

