RITZ GARDEN
1910
EL JARDIN DEL RITZ

El Jardín del Ritz siempre ha basado su propuesta en la idea de reunirse a disfrutar alrededor de una mesa al aire libre y compartir.

En mi imaginación, es como hacer un picnic en los jardines de Versalles, un pedacito de naturaleza en el centro de la ciudad, como estar en el jardín de casa rodeado de familia y amigos.

Un momento de celebración en el que no puede faltar la magia efervescente que provoca descorchar una botella de champagne Moët & Chandon, sinónimo de felicidad y buenos momentos.

Al mismo tiempo es la expresión gastronómica más abierta a Madrid, una ciudad cosmopolita y llena de vida y representa de alguna manera un homenaje a la multiculturalidad de los sabores y saberes.

Bienvenidos.

QUIQUE DACOSTA

The Ritz Garden has always based its proposal on the idea of gathering around an outdoor table to share treasured moments.

In my imagination, it is like having a picnic in the gardens of Versailles, an oasis in the center of the city, like being in the garden at home surrounded by family and friends.

A moment of celebration in which you cannot miss the effervescent magic of popping the cork on a bottle of Moët & Chandon champagne, synonymous with happiness and good times.

At the same time, it is the most representative gastronomic expression of Madrid, a cosmopolitan city full of life, and embodies in some way a tribute to the multiculturalism of flavors and expertise.

Welcome.

QUIQUE DACOSTA

MENÚ EL JARDÍN DEL RITZ

Descubra y disfrute una propuesta expresamente diseñada para compartir entre los comensales ideada por nuestro chef.
Our chef has created this menu for you to enjoy the Ritz Garden experience and its style of cuisine. To be shared with everyone around the table.

Aperitivo: / *Aperitif:*
Ostra Gillardeau con Perla de Ponzu (ML, SJ)
Gillardeau Nº2 oyster with Ponzu Pearl
Moët & Chandon Brut Impérial

Primer pase: / *First course*:
Carpaccio de Wagyu (SF, GL, MZ, AP)
Wagyu Carpaccio
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

Segundo pase: / *Second course*:
Volandeira asada al carbón (LT, ML,AP, SF, PS)
con mantequilla de hierbas
Charcoal-grilled Scallop with herb butter
Top-up Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

Tercer pase: / *Third course:*
Bechamel de Txangurro con quisquillas (GL, PS, ML, CR, CH, FC)
Bechamel of Txangurro with Prawns
Moët & Chandon Grand Vintage Extra Brut 2016

Cuarto pase: / *Fourth course:*
Pollito picantón con puré de patata asada, cebollita (LT, SF, AP)
reina glaseada y vinagreta de pimiento rojo
Chicken with roasted mashed potato, glazed queen onion
and red pepper vinaigrette
Numanthia 2019

Postre: / *Dessert:*
Llanda de Arroz con leche y pera (HV, FC, SF, GL, CH, LT, MZ, SJ, SE, VG)
Caramelizado con helado de fruta de la pasión y piña
caramelelized rice pudding with pear,
Served with passion fruit and pineapple ice cream

Acompañado con una copa de Moët & Chandon Brut Impérial 98€
Accompanied by one glass of Moët & Chandon Brut Impérial
Acompañado con armonía de vinos 158€
Accompanied by wine pairing

Todos los días de 13:00 a 16:00h / *Daily from 1:00 p.m. to 4:00p.m.*

CAVIAR

Caviar con blinis y nata agría
Caviar with blinis and sour cream
(LT, GL)

BELUGA TSAR IMPERIAL
(Huso Huso)
Petrossian
Origen: Bulgaria
50g 920€

BELUGA
(Huso Huso)
Origen: Irán
30g / 50g 300€ / 500€

OSSETRA ROYAL
(*Acipenser Gueldenstaedtii)*
Petrossian
Origen: Irán / Uruguay / Polonia
30g / 50g / 125g 145€/ 250€ /535€

OSSETRA IRANÍ
(*Acipenser Gueldenstaedtii)*
Origen: Irán
30g / 50g 130€ / 215€

NACCARII
RÍO FRÍO CAVIAR NACCARII
(Acipenser Naccarii)
Río Frío
Origen: España
50g / 120g 280€ / 595€

KALUGA
(*Huso Dauricus*)
Origen: Ríos Amur y Ussuri, Rusia/China
50g 320€

KALUGA HYBRID
(*Huso Dauricus y Acipenser Schrenckii*)
Origen: China/Rusia
20g / 50g 100€ / 250€

BOCADOS
Bites

Ostra Gillardeau Nº2 con salsa mignonnette (SF,ML) 11€
Gillardeau Nº2 oyster with mignonnette sauce

Ostra Gillardeau con Perla de Ponzu (ML, SJ) 12€
Gillardeau Nº2 oyster with Ponzu Pearl

Volandeira asada al carbón (LT, MLAP, SF, PS) 12€
con mantequilla de hierbas
Charcoal-grilled scallop with herb butter

Croquetas melosas de jamón ibérico (8 unidades) (LT, GL, HV) 20€
Iberian ham croquettes (8 pieces)

Bocados crujientes de tortilla (SJ, HV) 24€
de patata con panceta (4 unidades)
Crispy Spanish potato omelette bites with
Iberian pork belly (4 pieces)

Brochetas a la Parrila Robata (2 unidades)
Robata grilled skewers (2 pieces)

Pollo kimchi (PS, GL, SE, SF, AP, ML, SJ) 22€
Chicken kimchi

Seta de cardo (MZ, SE, CH, GL, SF, SJ, VG) 18€
Thistle mushroom

Wagyu karubi eye con sumac y sal de vainilla (SF) 36€
Skewered wagyu karubi eye with sumac and vanilla salt

ENTRANTES
Starters

Jamón de bellota 100% Ibérico Torreón (GL) 45€
100% Iberian acorn-cured ham Torreón

Tartar de vaca vieja con tuétano, (GL, HV, MZ, PS, CR, CH, FC, SF) 32€
yema curada y tabasco
Beef tartare with bone marrow,
cured egg and tabasco
*agregue Caviar Riofrio20gr/*add Riofrio Caviar 20gr* 95€

Burrata de Puglia con pesto, piñones, (LT, GL, FC, AJ,SF, VG, MZ) 25€
pan frito ahumado, tomate cherry y rúcula
Puglia burrata cheese with pesto, pine nuts,
smoked fried bread, cherry tomato and arugula

Ensalada de endivia, ricotta, granada y naranja (FC, LT, VG) 24€
Endive, ricotta, pomegranate, and orange salad

PERU by GASTON ACURIO

Ceviche de lubina (AP, PS) 28€
con leche de tigre de alcachofa y chicharrón de topinambur
Sea bass ceviche with artichoke, tiger´s milk and Jerusalem artichoke chips

JOSPER – ASADO AL CARBÓN
Josper - charcoal-grilled

PESCADOS
Fish

Lubina con salsa thai de coco y vinagreta de hinojo (CH, PS) 48€
Sea bass with Thai coconut sauce and fennel vinaigrette

Lenguado con pil pil de piparra (SF, PS, CH, GL, SJ, AP) 68€
y chalaquita de cacahuete
Sole with piparra pil pil and peanut chalaquita

Bechamel de Txangurro con quisquillas (GL, PS, ML, CR, CH, FC) 84€
Bechamel of Txangurro with prawns

CARNES
Meat

Pollito picantón con puré de patata asada, (PS, SJ, SE, GL, LT, SF, AP) 37€
Cebollita reina glaseada y vinagreta de pimiento rojo
Chicken with roasted mashed potato,
glazed queen onion and red pepper vinaigrette

Solomillo de ternera sobre bimis (LT, SF,) 46€
con puré de patatas y salsa perigord
Beef tenderloin with mashed potatoes, broccolini and perigord sauce

Solomillo de wagyu con salsa de vino de Oporto 250gr (SF) 125€
Wagyu sirloin steak with Port wine sauce 250gr

ZONA VERDE
Green área

Berenjena asada miso con sésamo, (PS, FC, SE, SF) 22€
cebolleta y katsuobushi
Miso roasted eggplant with sesame, chives and katsuobushi

Setas de cardosobre cama de coliflor (VN) 26€
Thistle mushrooms on a cauliflower puré

GUARNICIONES Y SALSAS
Side dishes and sauces

Pan de aceite de oliva (SJ,GL VN) 7€
Olive oil bread
*agregue tomate rallado/*add grated tomato* 4€

Flor de alcachofa con jamón íberico (GL) 14€
Artichoke flower with Iberian ham

Parrillada de verduras de temporada (GL, SF, SE, VN) 22€
Grilled seasonal vegetables

Ensalada verde (CH, GL, VN) 18€
Green salad

Gajo de patatas fritas con mayonesa kimchi (HV, SF, GL, PS, ALT, ML, SJ) 9€
Wedge potato fries with kimchi mayo

Alioli Jardín (CH) 4€
"Jardín" alioli

Pan carasau (VN) 6€
Carasau bread

PAELLA MASTERCLASS 175€

Descubra todos los secretos de uno de los platos españoles más populares. Disfrute de un extraordinario viaje culinario y conozca en profundidad la historia de la auténtica paella valenciana y recetas originales de la mano del equipo del galardonado chef Quique Dacosta.
Discover all the secrets of one of the most popular Spanish dishes. Enjoy an extraordinary culinary journey and gain a profound understanding of the story of authentic Valencian paella and its original recipes from the team of multi-Michelin starred chef Quique Dacosta.

Esta excepcional experiencia incluye: / *This exceptional experience includes:*

Aperitivo con embutidos ibéricos, quesos y cata de vinos de Jerez:
Palo Cortado, Manzanilla y Fino.
Aperitif with Iberian cured meats, cheeses and dry sherry white wine tasting:
Palo Cortado, Manzanilla and Fino.

Paella clásica valenciana: pollo, conejo, judías verdes y garrofó. (AP,AJ)
Classic valencian paella: chicken, rabbit, green beans and lima beans.

Arroz negro: sepia, calamar, bogavante y alioli. (PS, ML, CR)
Black rice: cuttlefish, squid, lobster and alioli.

Postre.
Dessert.
Espuma de yogurt con jalea de violeta, arándanos, pétalos
de violeta cristalizados y helado de violeta (HV, FC, CH, ALT, LT)
Yogurt foam, violet jelly, crystallized violet petals,
blueberries and violet ice cream

Recetas, delantal bordado y foto de grupo.
Para grupos de cuatro a ocho personas.
Sábado y domingo de 11.00 a 13.00h
Precio por persona. Bebidas incluidas: vinos, agua y café.
Recipes, embroidered aprons and group picture.
Groups of four to eight people.
Saturday and Sunday from 11.00 a.m. to 1.00 p.m
Price per person. Beverages included: wine, water and coffee.

ARROCES (para dos personas)
Rices (for two people)

Paella tradicional valenciana / *Traditional Valencian paella* (AP, AJ)	66€
Paella con setas y verduras / *Mushroom and vegetables paella* (SJ, AP, VN)	60€
Paella de pato a la naranja / *Duck a l'orange paella* (SJ, AP)	64€
Paella de centolla / *Spanish spider crab paella* (ML, PS, CR, HV, SJ, SF, GL)	68€
Paella de carabineros / *Paella with carabinero prawns* (PS, ML, CR, CH)	88€

POSTRES
Desserts

Llanda de Arroz con leche y pera, 14€
caramelizado con helado de fruta de la pasión y piña
Caramelelized rice pudding with pear,
Served with passion fruit and pineapple ice cream
(HV, FC, SF, GL, CH, LT, MZ, SJ, SE, VG)

Tarta de queso vasca fundente con sorbete de frutos rojos 15€
Creamy Basque cheesecake with red fruits sorbet
(LT, HV, VG)

Mousse de chocolate con helado 14 €
de vainilla de Madagascar
Chocolate mousse with Madagascar vanilla ice cream
(HV, CH, FC, LT, SE, SF)

Tres bolas de helado o sorbete a elegir entre: 15€
chocolate, violeta, vainilla, mango, pistacho, limón y frutos rojos
Three scoops of ice cream or sorbet to choose from: chocolate, violet, vanilla, mango, pistachio, lemon and red fruit
(MZ, ALT, CH, LT, FC, SE, CH, SF)

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.

Por favor tenga en cuenta que este menú puede estar sujeto a cambios.
Please note the menu is subject to changes.

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis. Todos nuestros pescados y mariscos son de origen sostenible.
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). All our fish and seafood are sustainably sourced.

Platos Vegetarianos (VG)
Vegetarian dishes

Platos sin lactosa (SL)
Contains dairy products

Platos sin gluten (SG)
Contains gluten

Platos con apio (AP)
Contains sulphate

Platos con frutos de cáscara (FC)
Dishes with nuts

Contiene huevo (HV)
Contains eggs

Contiene cacahuetes (CH)
Contains peanuts

Contiene mostaza (MZ)
Contains mustard

Contiene pescado (PS)
Contaisn fish

Contiene soja (SJ)
Contains soya

Contiene lácteos (LT)
Lactose free dishes

Contiene gluten (GL)
Gluten free dish

Contiene sulfitos (SF)
Dishes with sulfite

Contiene granos de sésamo (SE)
Contains sesame seeds

Contiene ajo (AJ)
Contains garlic

Contiene altramuces (ALT)
Contains lupines

Contiene crustáceos (CR)
Contains crustaceans

Contiene moluscos (ML)
Contains molluscs