



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 centre 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 flavours 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 N°2 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:*

Gamba blanca al Jospé con sichimi togarashi y  
aceite de oliva Coupage (CR, SE)  
*White prawn cooked in the Jospé with shichimi togarashi and Coupage olive oil.*  
Top-up Moët & Chandon Brut Impérial Rosé

Tercer pase: / *Third course:*

Bechamel de Txangurro con quisquillas (LT, 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, SG)  
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  
*caramelized 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 21:30h / *Daily from 1:00 p.m. to 9:30p.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 N°2 con salsa mignonnette (SF, ML, SG, SL) <i>Gillardeau N°2 oyster with mignonnette sauce</i>	11€
Ostra Gillardeau con Perla de Ponzu (ML, SJ, SG, SL) <i>Gillardeau N°2 oyster with Ponzu Pearl</i>	12€
Volandeira asada al carbón (LT, ML, AP, SF, PS) con mantequilla de hierbas <i>Charcoal-grilled scallop with herb butter</i>	12€
Croquetas melosas de jamón ibérico (LT, GL, HV) <i>Iberian ham croquettes</i>	20€
Bocados crujientes de tortilla (SJ, HV, SG, SL) de patata con panceta <i>Crispy Spanish potato omelette bites with Iberian pork belly</i>	24€
Brochetas a la Parrilla Robata (2 unidades) <i>Robata grilled skewers (2 pieces)</i>	
Pollo kimchi (PS, GL, SE, SF, AP, ML, SJ) <i>Chicken kimchi</i>	22€
Seta de cardo (MZ, SE, CH, GL, SF, SJ, VG, SL) <i>Thistle mushroom</i>	18€
Wagyu karubi eye con sumac y sal de vainilla (SG, SL) <i>Skewered wagyu karubi eye with sumac and vanilla salt</i>	36€



## ENTRANTES

### *Starters*

Jamón de bellota 100% Ibérico Torreón (GL) <i>100% Iberian acorn-cured ham Torreón</i>	49€
Tatin de tomates asados con crema almendra (FC, GL, LT, HV) <i>Roasted tomato tart with almond cream.</i>	20€
Tartar de vaca vieja con tuétano, (GL, HV, MZ, PS, CR, CH, FC, SF, SL) yema curada y tabasco <i>Beef tartare with bone marrow, cured egg and tabasco</i>	32€
*Agregue Caviar Riofrio 20gr / <i>add Riofrio Caviar 20gr</i> (LT, GL)	105€
Gamba blanca al Jospier con sichimi togarashi y aceite de oliva Coupage (CR, SE) <i>White prawn cooked in the Jospier with shichimi togarashi and Coupage olive oil</i>	24€
Salpicón de langostinos y mango verde picante (CR, CH, FC, MZ) <i>King prawns and spicy green mango "salpicón"</i>	24€
Burrata de Puglia con pesto, piñones, (LT, GL, FC, AJ, SF, VG, MZ) pan frito ahumado, tomate cherry y rúcula <i>Puglia burrata cheese with pesto, pine nuts, smoked fried bread, cherry tomato and arugula</i>	25€
Ensalada de endivia, ricotta, granada y naranja (FC, LT, VG) <i>Endive, ricotta, pomegranate, and orange salad</i>	24€

## PERU by GASTON ACURIO

Ceviche de lubina (AP, PS, SG, SL) con leche de tigre de alcachofa y chicharrón de topinambur <i>Sea bass ceviche with artichoke, tiger's milk and Jerusalem artichoke chips</i>	28€
--	-----



## JOSPER – ASADO AL CARBÓN

*Josper - charcoal-grilled*

### PESCADOS

*Fish*

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

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

Bechamel de Txangurro con quisquillas (LT, 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, AP, SG) 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, SG, SL) 125€  
*Wagyu sirloin steak with Port wine sauce 250gr*



## ZONA VERDE

### *Green área*

Berenjena asada miso con sésamo, (PS, FC, SE, SF, SG, SL) cebollita y katsuobushi <i>Miso roasted eggplant with sesame, chives and katsuobushi</i>	22€
Setas de primavera sobre cama de coliflor (VN, SG, SL) <i>Seasonal spring mushrooms on a bed of cauliflower purée</i>	26€

## GUARNICIONES Y SALSAS

### *Side dishes and sauces*

Pan de aceite de oliva (SJ, GL VN, SL) <i>Olive oil bread</i>	7€
*Agregue tomate rallado/ <i>add grated tomato</i>	4€
Flor de alcachofa confitada a la brasa <i>Artichoke flower with Iberian ham</i>	12€
*Agregue jamón de bellota 100% Ibérico Torreón (GL, SL) <i>Add 100% Iberian acorn-cured ham Torreón</i>	18€
Parrillada de verduras de temporada (VN, SG, SL) <i>Grilled seasonal vegetables</i>	22€
Ensalada verde (VN, SG, SL) <i>Green salad</i>	18€
Gajo de patatas fritas con (HV, SF, GL, PS, ALT, ML, SJ, SL) mayonesa kimchi <i>Wedge potato fries with kimchi mayo</i>	9€
Alioli Jardín (VN, SG, SL) <i>"Jardín" alioli</i>	4€
Pan carasau (GL, VN, SL) <i>Carasau bread</i>	6€



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.*

(GL, LT, FC)

Paella clásica valenciana: pollo, conejo, judías verdes y garrofó.

*Classic valencian paella: chicken, rabbit, green beans and lima beans.*

(AP, AJ, SG, SL)

Arroz negro: sepia, calamar, bogavante y alioli.

*Black rice: cuttlefish, squid, lobster and alioli.*

(PS, ML, CR, SG, SL)

Postre.

*Dessert.*

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 / <i>Traditional Valencian paella</i> (AP, AJ, SG, SL)	66€
Paella con setas y verduras / <i>Mushroom and vegetables paella</i> (SJ, AP, VN, SG, SL)	60€
Paella de pato a la naranja / <i>Duck a l'orange paella</i> (SJ, AP, SG, SL)	64€
Paella de centolla / <i>Spanish spider crab paella</i> (ML, PS, CR, HV, SJ, SF, GL, SL)	68€
Paella de carabineros / <i>Paella with carabinero prawns</i> (PS, ML, CR, SF, SG, SL)	88€
Paella de bogavante nacional (PS, ML, CR, SF, SG, SL) <i>National lobster paella</i>	105€



## POSTRES

### *Desserts*

- Llenda de Arroz con leche y pera, 14€  
caramelizado con helado de fruta de la pasión y piña  
*Caramelised 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, SG)
- Mousse de chocolate con helado 14€  
de vainilla de Madagascar  
*Chocolate mousse with Madagascar vanilla ice cream*  
(HV, CH, FC, LT, SE, SF, SG)
- Espuma de yogurt con jalea de violeta, arándanos, pétalos 14€  
de violeta cristalizados y helado de violeta  
*Yogurt foam, violet jelly, crystallized violet petals,*  
*blueberries and violet ice cream*  
(HV, GT, LT, FC, CH)
- 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*

Contiene soja (SJ)  
*Contains soya*

Platos sin lactosa (SL)  
*Contains dairy products*

Contiene lácteos (LT)  
*Lactose free dishes*

Platos sin gluten (SG)  
*Contains gluten*

Contiene gluten (GL)  
*Gluten free dish*

Platos con apio (AP)  
*Contains sulphate*

Contiene sulfitos (SF)  
*Dishes with sulfite*

Platos con frutos de cáscara (FC)  
*Dishes with nuts*

Contiene granos de sésamo (SE)  
*Contains sesame seeds*

Contiene huevo (HV)  
*Contains eggs*

Contiene ajo (AJ)  
*Contains garlic*

Contiene cacahuets (CH)  
*Contains peanuts*

Contiene altramuces (ALT)  
*Contains lupines*

Contiene mostaza (MZ)  
*Contains mustard*

Contiene crustáceos (CR)  
*Contains crustaceans*

Contiene pescado (PS)  
*Containsn fish*

Contiene moluscos (ML)  
*Contains molluscs*

