

CHAMPAGNE
BAR



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

CHAMPAGNE BAR

BIENVENIDO A UNO DE LOS
RINCONES MÁS ESPECIALES
DE MANDARIN ORIENTAL RITZ,
MADRID. UN ESCENARIO
IMPECABLE Y DE AFORO
REDUCIDO, DONDE
DESEAMOS OFRECERLE UNA
EXPERIENCIA ÚNICA EN
TORNO AL ESPUMOSO MÁS
SUGERENTE Y ESPECIAL: EL
CHAMPAGNE.

EN ESTE CASO, LA
INSPIRACIÓN NO PROCEDE
DE INGREDIENTES, SABORES
O TEXTURAS, SINO DE
AQUELLO QUE CADA UNO DE
LOS CHAMPAGNES SUGIERE.

NUESTRA PROPUESTA
GASTRONÓMICA PARTE DE
UNA EXCELENTE MATERIA
PRIMA, QUE NOS PERMITE
CREAR UNOS BOCADOS QUE
AÚNAN SENSUALIDAD Y
MAGIA, EN UNA CARTA
SENCILLA PERO PLURAL.
TODO ARMONIZADO CON LOS
MEJORES CHAMPAGNES DEL
MUNDO.

SIN DUDA, NO ENCONTRARÁ
UN LUGAR MEJOR PARA
BRINDAR.

QUIQUE DACOSTA

CHAMPAGNE BAR

WELCOME TO ONE OF THE
MOST SPECIAL CORNERS OF
MANDARIN ORIENTAL RITZ,
MADRID. AN IMPECCABLE,
INTIMATE SETTING WHERE WE
AIM TO OFFER YOU A UNIQUE
EXPERIENCE DESIGNED
AROUND THE MOST EVOCATIVE
AND SPECIAL SPARKLING
WINE: CHAMPAGNE. HERE, THE
INSPIRATION FOR THE MENU
DOES NOT COME FROM
PARTICULAR INGREDIENTS OR
FLAVOURS, BUT FROM WHAT IS
SUGGESTED BY EACH
OF THE CHAMPAGNES.

OUR CUISINE IS BASED ON
THE HIGHEST QUALITY WHICH
ALLOWS US TO CREATE A
SELECTION OF DELICACIES
AND TAPAS THAT COMBINE
SENSUALITY AND MAGIC IN A
SIMPLE BUT DIVERSE MENU.
ALL ACCOMPANIED BY THE
BEST CHAMPAGNES IN THE
WORLD.

YOU CERTAINLY WILL NOT FIND
A BETTER PLACE TO RAISE A
CELEBRATORY GLASS.

QUIQUE DACOSTA

FROM OUR DISPLAY
DE NUESTRO DISPLAY

—

GUILLARDEAU OYSTER
OSTRA GUILLARDEAU
11€

DENIA RED PRAWN (1 PIECE)
GAMBA ROJA DE DENIA (1 UNIDAD)
25€

SANTA POLA WHITE PRAWN (1 PIECE)
GAMBA BLANCA DE SANTA POLA
(1 UNIDAD)
9€

QUISQUILLA FROM MOTRIL (1 PIECE)
QUISQUILLA DE MOTRIL (1 UNIDAD)
8€

1/2 BLUE LOBSTER WITH SEAWEED
MAYONNAISE
1/2 BOGAVANTE AZUL CON
MAHONESA DE ALGAS
50€

BLUE LOBSTER WITH SEAWEED MAYONNAISE
BOGAVANTE AZUL CON MAHONESA
DE ALGAS
90€

BOILED NORWAY LOBSTER
CIGALA HERVIDA
38€

SEAFOOD SELECTION
PEANA DE MARISCO
165€



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

FROM OUR KITCHEN

DE NUESTRA COCINA

—

KIMCHEE SHRIMP COCKTAIL
CÓCTEL DE GAMBAS KIMCHEE
22€

NORWAY LOBSTER CARPACCIO
CARPACCIO DE CIGALA
36€

GALICIAN-STYLE CLAMS WITH CAVIAR
ALMEJAS A LA GALLEGA CON
CAVIAR
65€

ASTURIAN SPIDER CRAB SALAD
SALPICÓN DE CENTOLLA
ASTURIANA
26€

CADIZ RED SHRIMP
CARABINERO DE CÁDIZ
55€



MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

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.