



Bienvenido al Jardín del Ritz. Posiblemente uno de los espacios más icónicos del hotel y también de la ciudad de Madrid. Estás en el epicentro del Triángulo del Arte. La experiencia aquí te transportará al centro del Parque del Retiro, con el lenguaje más abierto al aire libre y desenfadado del hotel Mandarin Oriental Ritz, y una propuesta gastronómica que tiene una clara convicción en las raíces de la cocina española, sus platos, sus sabores y sus ingredientes, y las formas de comer.

Aquí también encontrarás la mirada de un cocinero contemporáneo como yo que cree y ama nuestras tradiciones y costumbres de nuestros pueblos, realizando una interpretación puesta al día de nuestra cocina.

En la carta podrás disfrutar de arroces hechos en paella, carnes a la parrilla, referencias a la cocina vasca, y el Mar Cantábrico y la brisa del Mediterráneo, entre otras regiones de España. Y por supuesto bocados deliciosos de la esencial cocina madrileña. Una representación gastronómica de forma directa y sencilla, con sabores limpios que conforman una cocina española abierta al mundo.

En El Jardín del Ritz.

Bienvenidos

QUIQUE DACOSTA

Welcome to The Ritz Garden — possibly one of the most iconic spaces in the hotel, and in the city of Madrid itself. You are at the heart of the Art Triangle. The experience here transports you to the center of El Retiro Park, with the most open-air, relaxed expression of the hotel Mandarin Oriental Ritz, and a culinary proposal deeply rooted in the essence of Spanish cuisine — its dishes, flavors, ingredients, and ways of sharing food.

Here, you will also discover the perspective of a contemporary chef like myself, someone who believes in and loves the traditions and customs of our towns and regions, offering an updated interpretation of our cuisine.

On the menu, you will find paella-style rice dishes, grilled meats, references to Basque cuisine, the Cantabrian Sea, and the Mediterranean breeze, among many other regions of Spain. And, of course, delicious bites inspired by the essential cuisine of Madrid itself. A direct and honest gastronomic representation, with clean flavors that shape a Spanish cuisine open to the world.

At The Ritz Garden.

Welcome,

QUIQUE DACOSTA



PICOTEO

Bites

Ostra Gillardeau N°2 con salsa de chalota

Gillardeau N°2 oyster with shallot sauce

(SF, ML, SG, SL)

11€

Ostra Gillardeau N°2 con perla de cítricos de Valencia

Gillardeau N°2 oyster with Valencian citrus pearl

(ML, SJ, SG, SL)

11€

Gilda de bonito con emulsión de piparras

"Gilda" of tuna with piparra pepper emulsion

(SF, PS, SG, SL)

12€

Flor de alcachofa confitada a la brasa*

Chargrilled confit artichoke flower

(SG, SL, VG, HY)

12€

***Agregue jamón de bellota 100% Ibérico Torreón**

Add 100% Iberian acorn-cured ham Torreón

(GL, SL)

6€

Salpicón de langostinos y mango verde picante

King prawns and spicy green mango "salpicón"

(CH, CR, FC, MZ, SG, SL)

22€

Gamba blanca al Josper con aceite de oliva coupage

White prawn cooked in the Josper with coupage olive oil

(CR, SE, SG, SL)

24€

Caviar Kaluga hybrid con blinis y nata agria

Kaluga hybrid caviar with blinis and sour cream

(LT, GL)

20g 100€

50g 250€

Calamares a la andaluza con alioli de tinta y ralladura de lima

*Andalusian style crispy squid with squid ink alioli
and lime zest*

(GL, HV, ML, SL)

22€

Bocados crujientes de tortilla de patata con panceta (4 unidades)

Crispy Spanish potato omelette bites with Iberian pork belly (4 pieces)

(HV, SJ, SG, SL)

24€

Croquetas melosas de jamón ibérico (6 unidades)

Iberian ham croquettes (6 pieces)

(GL, HV, LT)

18€

Tortilla vaga de setas enoki, panceta ibérica curada y chips de ajo

Runny enoki mushroom omelette with cured Iberian pork belly and garlic crisps

(HV, SG, SL)

20€

Jamón de bellota 100% ibérico Torreón

100% Iberian acorn-cured ham Torreón

(SG, SL)

49€

Pan de aceite de oliva*

Olive oil bread

(GL, SL, VN)

7€

***Agregue tomate rallado**

Add grated tomato

4€

Ensalada verde

Green salad

(SF, SG, SL, VN, HY)

18€

Parrillada de verduras de temporada

Grilled seasonal vegetables

(SG, SL, VN, HY)

22€

Brochetas a la parrilla (2 unidades):

Chargrilled skewers (2 pieces):

Pollo adobado

Marinated chicken

(GL, ML, PS, SE, SF, SJ, SL)

24€

Seta de cardo

King oyster mushroom

(CH, GL, MZ, SE, SF, SJ, SL, VG)

16€

Buey con jugo de pimientos asados

Ox with roasted pepper sauce

(SF, SG, SL)

28€



POSTRES

Desserts

Tarta de queso vasca fundente con sorbete de frutos rojos

Creamy Basque cheesecake with red fruits sorbet

(HV, LT, SG, VG)

15€

Llenda de arroz con leche y pera servido con helado de frutos exóticos

Rice pudding with pear, served with exotic fruit ice cream

(LT, SG)

14€

Espuma de yogurt con jalea de violeta, arándanos, pétalos de violeta cristalizados y helado de violeta

Yogurt foam, violet jelly, crystallized violet petals, blueberries and violet ice cream

(CH, FC, GL, HV, LT)

14€

Mousse de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

Chocolate mousse with Madagascar vanilla ice cream

(HV, LT, SG)

14€

Helados: chocolate, violeta, vainilla, mango, pistacho, limón (sorbete) y frutos rojos (sorbete)

Ice cream: chocolate, violet, vanilla, mango, pistachio, lemon (sorbet) and red fruit (sorbet)

(ALT, CH, FC, MZ, LT, SE, SF, SG)

3 bolas

Three scoops

15€

Una bola

One scoop

6€

Plato de fruta de temporada

Seasonal fruit selection

(HY)

14€

Tarta de almendras Ritz

Ritz almond cake

(FC, HV, LT, SG)

15€

Con copa de cava “Agradezco”

Brut Edición Especial Mandarin Oriental Ritz Madrid

**With a glass of cava “Agradezco”*

Brut Special Edition Mandarin Oriental Ritz Madrid

25€



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

Please note the menu is subject to changes.

Nuestras carnes provienen de granjas locales y nuestros pescados están certificados por prácticas de pesca sostenible.

Our meat comes from local farms, and our fish is 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% of Our fish and seafood is responsibly sourced.

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.

Platos Veganos (VN)
Vegan dishes

Contiene huevo (HV)
Contains eggs

Platos Vegetarianos (VG)
Vegetarian dishes

Contiene lácteos (LT)
Contains dairy products

Contiene ajo (AJ)
Contains garlic

Platos sin lactosa (SL)
Lactose-free dishes

Platos con apio (AP)
Dishes with celery

Contiene moluscos (ML)
Contains molluscs

Contiene altramuces (ALT)
Contains lupines

Contiene mostaza (MZ)
Contains mustard

Contiene cacahuets (CH)
Contains peanuts

Contiene pescado (PS)
Contains fish

Contiene crustáceos (CR)
Contains crustaceans

Platos sin gluten (SG)
Gluten-free dishes

Platos con frutos de cáscara (FC)
Dishes with nuts

Contiene soja (SJ)
Contains soy

Contiene granos de sésamo (SE)
Contains sesame seeds

Contiene sulfitos (SF)
Contains sulphites

Contiene gluten (GL)
Contains gluten

Platos saludables (HY)
Healthy dishes

