

MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

Deessa es el epicentro de mi creación para Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Aquí se dan cita algunos de los platos más relevantes de mi trayectoria profesional, con los que he logrado tres Estrellas Michelin, junto con nuevas creaciones desarrolladas con el equipo de cocina de este espacio.

Nuestro objetivo ha sido diseñar una carta repleta de belleza, sensualidad y fragancias, donde el protagonismo recae en el producto y su estacionalidad. Uno de nuestros principales valores es el compromiso con los pequeños productores, cuya dedicación nos ayuda a estar lo más cerca posible de la excelencia.

El lenguaje de Deessa es el menú degustación, con el que nos proponemos narrar un relato de mar y tierra. Una historia gastronómica que tiene un principio y, quizás, un final. Nuestro deseo es que, cuando la experiencia concluya, quiera descubrir más.

Es, sin duda, el espacio más sugerente, ambicioso, seductor y codiciado del hotel Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Aquí es donde nace la magia, donde todo es posible y donde los sueños se hacen realidad.
También el mío y el de mi equipo, que no es otro que cocinar para usted con la esperanza de satisfacer los suyos.

Bienvenido a nuestro territorio más singular.
Bienvenido a Deessa.

QUIQUE DACOSTA

Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.

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. 1420/2006)

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

MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID

MENÚ "CHRONOS" DEESSA-QUIQUE DACOSTA
DIOS DEL TIEMPO

Selecciona de la carta los platos que te sugiero para confeccionar tu menú.
Chronos es el dios del tiempo. Ese que no podemos atrapar.

El día tiene 24 horas, y esto se mantiene y perdura desde los tiempos de los tiempos y así seguirá por mucho que el día nos atropelle, la vida evolucione, avance y casi nos adelante...

Aunque hoy no tengas mucho tiempo para comer, queremos que tu tiempo con nosotros, al elegir este menú, sea igualmente bello, hedonista y placentero, que la experiencia completa que Deessa propone con mis menús Históricos y Contemporáneo QD Ritz.

En este menú reside también el ADN de Deessa.

Ahora nos enfrentamos al difícil acto de elegir. No por lo que eliges, sino por lo que descartas...

ELIGE TU PRIMER ACTO:

Ostra del litoral y tosta de mar. *
Caliente y frío de tomates asados y atún en semi salazón. *
Paté en costra con salsa Périgord*

ELIGE TU SEGUNDO ACTO:

Lenguado con beurre blanc al sake envejecido. **
Arroz de pulpo seco. **
Salmonete de roca gallego a la llama con su glasa, azafrán y emulsión de queso galmesano de doce meses. **

ELIGE TU TERCER ACTO:

Arroz Albufera de perilla verde y morada. ***
Pato de la Albufera a Madrid. ***
Molleja de leche. ***

ELIGE TU CUARTO ACTO:

Flores raras. ****
Mariposas. ****
Gianduja real. ****

150 €
Bebidas no incluidas

Menú disponible los miércoles y jueves para el almuerzo y la cena, y los viernes para el almuerzo. No disponible los fines de semana ni días festivos.

MANDARIN ORIENTAL
RITZ MADRID