



1910

GARDEN

GARDIN DEL

PICOTEO Bites

Ostra Gillardeau al natural <i>Natural Gillardeau N°2 oyster</i>	11€
Bocados crujientes de tortilla de patata con panceta (4 unidades) (MZ, HV) <i>Crispy Spanish potato omelette bites with Iberian pork belly (4 pieces)</i>	24€
Croquetas melosas de jamón Ibérico (8unidades) (LT, GL, HV) <i>Iberian ham croquettes (8 pieces)</i>	20€
Caviar Kaluga hybrid 20g/ 50g Con blinis y nata agria (LT, GL) <i>with blinis and sour cream</i>	100€ / 250€
Berenjena asada miso con sésamo, cebolleta y katsuobushi (FC, SE, PS, SF) <i>Miso roasted eggplant with sesame, chives and katsuobushi</i>	22€
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) <i>Thistle mushroom</i>	18€
Wagyu karubi eye con sumac y sal de vainilla (PL, LT, SF) <i>Skewered wagyu karubi eye with sumac and vanilla salt</i>	36€
Jamón de bellota 100% Ibérico Torreón (GL) <i>100% Iberian acorn-cured ham Torreón</i>	45€
Pan de aceite de oliva (SJ, GL) <i>Olive oil bread</i>	7€
*Agregue tomate rallado/ <i>Add grated tomato</i>	4€
Burrata de Puglia con pesto, piñones, pan frito ahumado tomate cherry y rúcula (LT, GL, FC, AJ, SF, VG) <i>Puglia burrata cheese with pesto, pine nuts, smoked fried bread, cherry tomato and arugula</i>	25€
Ensalada de endivias, ricota, granada y naranja (FC, LT, LC, VG) <i>Endive, ricotta, pomegranate, and orange salad</i>	24€
Solomillo de Wagyu con salsa de vino de Oporto (SF) <i>Wagyu tenderloin with Port wine sauce</i>	125€
Parrillada de verduras de temporada (GL, SF, SE, VN) <i>Grilled seasonal vegetables</i>	22€

MERIENDA DULCE Sweet snacks

Todos los días de 16:00 a 19:45 h / Daily from 4:00 p.m. to 7:45 p.m.

Churros (GT) <i>Churros</i>	12€
*Con chocolate caliente (GT, FC, LT) <i>*With hot chocolate</i>	16€
Barquillos (GT, SJ) <i>Wafers</i>	12€
*Con chocolate caliente (GT, FC, LT) <i>*With hot chocolate</i>	16€
Castañas asadas al carbón <i>Charcoal-roasted chestnuts</i>	12€
*Con copa de cava "Agradezco" Brut Edición Especial Mandarin Oriental Ritz Madrid <i>*With a glass of cava "Agradezco"</i>	20€
Brut Special Edition Mandarin Oriental Ritz Madrid	
Tarta de almendras Ritz (FC, LT, HV) <i>Ritz almond cake</i>	15€
*Con copa de cava "Agradezco" Brut Edición Especial Mandarin Oriental Ritz Madrid <i>*With a glass of cava "Agradezco"</i>	25€
Brut Special Edition Mandarin Oriental Ritz Madrid	
Chocolate caliente a la taza estilo Jardín con nubes y galletas (GT, FC, LT, HV) <i>"Jardin" hot chocolate with marshmallows and cookies.</i>	14€
Tarta de queso vasca fundente con sorbete de frutos rojos (LT, HV, VG) <i>Creamy Basque cheesecake with red fruits sorbet</i>	15€
Llanda de arroz con leche y pera servido con helado de frutos exóticos Ç (HV, FC, SF, GL, CH, LT, MZ, SJ, SE, VG) <i>Rice pudding with pear, served with exotic fruit ice cream</i>	14€
Tres bolas de helado o sorbete a elegir entre: chocolate, violeta, vainilla, mango, pistacho, limón y frutos rojos (MZ, ALT, CH, LT, FC, SE, CH, SF) <i>Three scoops of ice cream or sorbet to choose from: chocolate, violet, vanilla, mango, pistachio, lemon and red fruit</i>	15€

VN Vegan dishes / Platos veganos - VG Vegetarian dishes / Platos vegetarianos - SJ contains soya / contiene soja - SL lactose free dishes / Platos sin lactosa - LT contains dairy products / contiene lácteos - SG Gluten free dish / Platos sin gluten - GL contains gluten / contiene gluten - AP contains celery / contiene apio - SF Dishes with sulfite / Platos con sulfitos - FC Dishes with nuts / Platos con frutos de cascara - SE contains sesame seeds / contiene granos de sésamo - HV contains eggs / contiene huevo - AJ contains garlic / contiene ajo - CH contains peanuts / contiene cacahuets - ALT contains lupines / contiene altramuces - MZ contains mustard / contiene mostaza - CR contains crustaceans / contiene crustáceos - PS contains fish / contiene pescado - ML contains mollusc / contiene molusco