

ENTRANTES PARA COMPARTIR

| | |
|--|----|
| CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (5U) FINALISTA MEJOR CROQUETA EN MADRID FUSIÓN 2025 | 16 |
| ENSALADILLA CREMOSA DE VENTRESCA DE ATÚN | 18 |
| NUESTRA VERSIÓN DE LA "GILDA AL PLATO", DE CABALLA MARINADA | 17 |
| SALPICÓN DE BOGAVANTE | 36 |
| HUEVO FRITO, PATATA PANADERA, GAMBA ROJA CON SU BISQUET AL AJILLO | 26 |
| NUESTROS TORREZNOS | 16 |
| BUÑUELOS DE BACALAO (5 U) | 15 |
| TARTAR DE ATÚN ROJO, ALIÑO CÍTRICO | 23 |
| BIKINI DE COCHINILLO Y QUESO SAN SIMÓN DA COSTA | 35 |

LA HUERTA DE PALACIO

| | |
|---|----|
| PUERROS ASADOS CON SU CREMA, VELO DE PAPADA IBÉRICA | 16 |
| ACELGAS SALTEADAS A LA CREMA | 16 |
| ALCACHOFAS EN SALSA DE JAMÓN | 24 |
| ENSALADA DE ESCAROLA Y PERDIZ ESCABECHADA | 19 |













MADRID CASTIZO CASQUERÍA FINA Y SUS PUCHEROS

| | |
|--|----|
| MILHOJAS DE OREJA DE CERDO CRUJIENTE Y SALSA BRAVA | 16 |
| MOLLEJAS DE CORDERO EMPANADAS | 17 |
| CALLOS, PATAS Y MORRO | 21 |

MADRID LONJA DE ESPAÑA NUESTRA MIRADA AL MAR

| | |
|---|-------|
| RODABALLO ASADO AL ACEITE CON SU PILPIL Y AJITOS FRITOS | 38 |
| LUBINA SALVAJE ASADA (1-2KG) | 42/KG |
| COCOCHAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE | 37 |
| CHIPIRONES GUISADOS | 26 |
| GAMBA ROJA A LA PLANCHA, SAL GORDA (8 U) | 32 |
| GUISO MARINERO DE RAPE, CALLOS DE BACALAO Y GARBANZOS | 38 |

CARNES Y CAZA DE MADRID Y SUS PRADOS

| | |
|---|----|
| COCHINILLO ASADO Y SU DEMI-GLACE | 36 |
|  PALETILLA DE CORDERO LECHAL AL HORNO | 35 |
| LOMO ALTO DE VACA MADURADA (1KG) | 78 |
|     CONTRAMUSLO DE POLLO MARINADO EN SUERO DE LECHE, BRASEADO | 26 |
|   CARRILLERA DE CERDO GUISADA Y SUS VERDURITAS | 28 |
|      | |

GUARNICIONES EN MESA

| | |
|---|---|
| VERDURITAS DE TEMPORADA SALTEADAS | 8 |
| PATATITAS FRITAS | 5 |
|     PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS | 8 |
|  PURÉ DE PATATA CREMOSO | 5 |
|  | |

SALSAS CLÁSICAS PARA MOJAR

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ROMESCU | 3 | DEMI-GLACE | 4 | ALIOLI DE AJO ASADO | 3 |
|   | |  | |  | |

PANES

| | |
|----------------------------------|---|
| SERVICIO DE PANES VARIADOS | 3 |
|----------------------------------|---|

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN.
ESTE ESTABLECIMIENTO LLEVA A CABO EL CUMPLIMIENTO DEL R.D. 1420/2006 DE 1 DE DICIEMBRE SOBRE LA PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS.
VERSIONES VEGANAS DISPONIBLES BAJO PETICIÓN.
UTILIZAMOS HUEVOS FRESCOS DE PRODUCTORES LOCALES. TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS PROVIENEN DE PESQUERÍAS QUE CUMPLEN CON LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES DE SOSTENIBILIDAD.
TODOS NUESTROS PRODUCTOS CÁRNICOS SON DE ORIGEN NACIONAL.



PRECIOS EN € / IVA INCLUIDO

POSTRES DE PALACIO

TARTA DE QUESO IDIAZÁBAL 11



TORRIJA DE PAN BRIOCHE, CARAMELO
DE NARANJA AMARGA, HELADO DE YOGUR 12



HELADO DE TURRÓN, SABAYÓN LIGERO DE LICOR DE
ALMENDRA, CRUJIENTE DE CRUASÁN 12



MILHOJAS DE TORTA DE ANÍS Y NARANJA,
HELADO DE PERA 11



FRUTA DE TEMPORADA CONFITADA Y CHANTILLÍ .. 11



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN.
ESTE ESTABLECIMIENTO LLEVA A CABO EL CUMPLIMIENTO DEL R.D.
1420/2006 DE 1 DE DICIEMBRE SOBRE LA PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS
POR ANISAKIS. VERSIONES VEGANAS DISPONIBLES BAJO PETICIÓN.
UTILIZAMOS HUEVOS FRESCOS DE PRODUCTORES LOCALES.



GLUTEN
GLUTEN



HUEVOS
EGG



APIO
CELERY



CAJAHUETES
PEANUTS



FRUTOS SECOS
TREE NUTS



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



MOLUSCOS
SHELLFISH



PESCADO
FISH



ALTRAMUZ
LUPINS



LACTOSA
LACTOSE



MOSTAZA
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOJA
SOY



SULFITOS
SULFITES



VEGANO
VEGAN

PRECIOS EN € / IVA INCLUIDO

CAFÉS Y TÉS

| | |
|------------------------------|---|
| SERVICIO DE CAFÉ | 5 |
| SERVICIO DE INFUSIONES | 5 |

EL CAFÉ HA SIDO UNA BEBIDA SIGNIFICATIVA A LO LARGO DE LA HISTORIA, CONSUMIDO EN EUROPA DESDE EL SIGLO XVII, CULTIVADO E IMPORTADO POR LOS ESPAÑOLES DESDE SUS PROVINCIAS DE 'ULTRAMAR'.

AUNQUE EL CHOCOLATE FUE MÁS POPULAR EN ESPAÑA HASTA EL SIGLO XIX, EL CAFÉ FUE GANANDO POPULARIDAD, ESPECIALMENTE EN LOS GRANDES CAFÉS DE LA CAPITAL Y RESTO DE ESPAÑA, DONDE SE REALIZABAN REUNIONES SOCIALES Y CULTURALES, CON ESTA INFUSIÓN COMO PROTAGONISTA.

DURANTE EL SIGLO XIX, EL CAFÉ SIGUIÓ LLEGANDO A ESPAÑA DESDE SUS TERRITORIOS DE 'ULTRAMAR' COMO CUBA, PUERTO RICO, CANARIAS, GUINEA Y ETIOPIA, AUNQUE MUCHOS DE ESTOS ORÍGENES SE PERDIERON CON EL TIEMPO. ES ASÍ COMO EN NUESTRO JARDÍN DE LOS DUQUES, RENDIMOS HOMENAJE A ESTA HISTORIA LIGADA A LA CAPITAL, CON UN 'BLEND' DE ESPECIALIDAD QUE COMBINA ESTOS CAFÉS DE 'ULTRAMAR', RESALTANDO LA TRADICIÓN Y LA CALIDAD DE ESTOS ORÍGENES.

PODRÁ DEGUSTAR ESTE CAFÉ GENUINO, A TRAVÉS DE NUESTRO CAFÉ ESPRESSO, FILTRO O AEROPRESS.



PRECIOS EN € / IVA INCLUIDO

STARTERS TO SHARE

| | |
|--|----|
| IBERIAN HAM CROQUETTES (5 PCS) FINALIST BEST CROQUETTE IN MADRID FUSION 2025 | 16 |
| CREAMY TUNA BELLY SALAD | 18 |
| OUR VERSION OF "GILDA ON A PLATE" WITH MARINATED MACKEREL | 17 |
| LOBSTER SALPICÓN | 36 |
| FRIED EGG, BAKER-STYLE POTATOES, RED PRAWN WITH GARLIC BISQUE | 26 |
| OUR TORREZNOS | 16 |
| COD FRITTERS (5 PCS) | 15 |
| BLUEFIN TUNA TARTARE WITH CITRUS DRESSING | 23 |
| SUCKLING PIG & SAN SIMÓN DA COSTA CHEESE BIKINI SANDWICH | 35 |

THE GARDEN OF THE PALACE

| | |
|---|----|
| ROASTED LEEKS WITH CREAM AND IBÉRICO PORK JOWL VEIL | 16 |
| SAUTÉED SWISS CHARD IN CREAM | 16 |
| ARTICHOKES WITH HAM SAUCE | 24 |
| ENDIVE SALAD WITH PICKLED PARTRIDGE | 19 |

TRADITIONAL MADRID OFFAL & STEWS

| | |
|---|----|
| CRISPY PORK EAR MILLEFEUILLE WITH SPICY SAUCE | 16 |
| BREADED LAMB SWEETBREADS | 17 |
| TRIPLE, TROTTERS & SNOUT STEW | 21 |






MADRID LONJA OF SPAIN OUR VIEW OF THE SEA

| | |
|---|-------|
| ROASTED TURBOT WITH OIL, PIL-PIL SAUCE & GARLIC | 38 |
| ROASTED WILD SEA BASS (1-2KG) | 42/KG |
| HAKE COCOCHAS (CHEEKS) IN GREEN SAUCE | 37 |
| BRAISED BABY SQUID | 26 |
| GRILLED RED PRAWN WITH COARSE SALT (8 PCS) | 32 |
| ISHERMAN-STYLE MONKFISH STEW WITH COD TRIPE & CHICKPEAS | 38 |

MEATS & GAME FROM MADRID'S FIELDS

| | |
|---|----|
| ROAST SUCKLING PIG AND ITS DEMI-GLACE | 36 |
|  OVEN-ROASTED MILK-FED LAMB SHOULDER | 35 |
| DRY-AGED HIGH LOIN OF BEEF (1KG) | 78 |
|    MARINATED CHICKEN THIGH IN BUTTERMILK, BRAISED | 26 |
|   BRAISED PORK CHEEK WITH VEGETABLES | 28 |
|     | |

SIDE DISHES ON THE TABLE

| | |
|---|---|
| SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES | 8 |
| FRENCH FRIES | 5 |
|    CONFIT PIQUILLO PEPPERS | 8 |
|  CREAMY MASHED POTATO | 5 |
|  | |

CLASSIC DIPPING SAUCES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ROMESCU | 3 | DEMI-GLACE | 4 | ROASTED GARLIC AIOLI | 3 |
|   | |  | |  | |

BREADS

| | |
|----------------------|---|
| ASSORTED BREAD | 3 |
|----------------------|---|

ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST. THIS ESTABLISHMENT COMPLIES WITH R.D. 1420/2006 OF 1 DECEMBER ON THE PREVENTION OF ANISAKIS PARASITOSIS.

VEGAN VERSIONS AVAILABLE ON REQUEST.

WE USE FRESH EGGS FROM LOCAL PRODUCERS.

ALL OUR SEAFOOD IS SOURCED FROM FISHERIES THAT MEET INTERNATIONAL SUSTAINABILITY STANDARDS.

ALL OUR MEAT PRODUCTS ARE OF NATIONAL ORIGIN.



PRICES IN € / VAT INCLUDED

PALACE DESSERTS

IDIAZÁBAL CHEESECAKE 11



BRIOCHE BREAD TORRIJA, BITTER ORANGE CARAMEL,
YOGURT ICE CREAM 12



NOUGAT ICE CREAM, LIGHT ALMOND LIQUEUR
SABAYON, CROISSANT CRUNCH 12



MILLEFEUILLE OF ANISE AND ORANGE CAKE,
PEAR ICE CREAM 11



CANDIED SEASONAL FRUIT AND WHIPPED CREAM 11



ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST.
THIS ESTABLISHMENT COMPLIES WITH ROYAL DECREE 1420/2006 OF
DECEMBER 1ST REGARDING THE PREVENTION OF ANISAKIS PARASITE
INFECTIONS. VEGAN OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST.
WE USE FRESH EGGS FROM LOCAL PRODUCERS.



GLUTEN
GLUTEN



HUEVOS
EGG



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



FRUTOS SECOS
TREE NUTS



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



MOLUSCOS
SHELLFISH



PESCADO
FISH



ALTRAMUZ
LUPINS



LACTOSA
LACTOSE



MOSTAZA
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOJA
SOY



SULFITOS
SULFITES



VEGANO
VEGAN

PRICES IN € / VAT INCLUDED

COFFEES & TEAS

| | |
|----------------------|---|
| COFFEE SERVICE | 5 |
| TEA SERVICE | 5 |

COFFEE HAS BEEN A SIGNIFICANT BEVERAGE THROUGHOUT HISTORY, CONSUMED IN EUROPE SINCE THE 17TH CENTURY, CULTIVATED AND IMPORTED BY THE SPANISH FROM THEIR OVERSEAS PROVINCES.

ALTHOUGH CHOCOLATE WAS MORE POPULAR IN SPAIN UNTIL THE 19TH CENTURY, COFFEE GRADUALLY GAINED PROMINENCE, ESPECIALLY IN THE GRAND CAFÉS OF THE CAPITAL AND THE REST OF SPAIN, WHERE SOCIAL AND CULTURAL GATHERINGS WERE HELD WITH THIS INFUSION AS THE MAIN FEATURE.

DURING THE 19TH CENTURY, COFFEE CONTINUED TO ARRIVE IN SPAIN FROM ITS OVERSEAS TERRITORIES SUCH AS CUBA, PUERTO RICO, THE CANARY ISLANDS, GUINEA, AND ETHIOPIA, THOUGH MANY OF THESE ORIGINS WERE LOST OVER TIME.

THUS, IN OUR JARDIN DE LOS DUQUES, WE PAY TRIBUTE TO THIS HISTORY CONNECTED TO THE CAPITAL WITH A SPECIALTY BLEND THAT COMBINES THESE OVERSEAS COFFEES, HIGHLIGHTING THEIR TRADITION AND QUALITY.

YOU CAN ENJOY THIS AUTHENTIC COFFEE THROUGH OUR ESPRESSO, FILTER, OR AEROPRESS PREPARATIONS.



PRICES IN € / VAT INCLUDED