PARA EMPEZAR *CON GANAS*

LA CASTIZA AHUMADA [4, 12] — 5
GILDA DE CABALLA

LAS BRAVAS DEL PALACIO [1, 3, 4, 8, 12] — 12
PATATAS CON NUESTRA RECETA DE SALSA BRAVA Y MAYONESA

CROQUETAS MUY NUESTRAS [1, 3, 7, 8, 12] — 16
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO, FINALISTA MADRID FUSIÓN 2025 (5U)

CLÁSICOS DE BACALAO [1, 3, 4, 6, 12] — 15
BUÑUELOS DE BACALAO (5U)

RUSA RECIÉN HECHA [3, 4, 6, 12] — 18
ENSALADILLA RUSA MUY CREMOSA CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO

TARTAR DEL SUR [4, 12] — 22
TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON CREMA CÍTRICA

STEAK TARTAR [1, 3, 4, 6, 10, 12] — 26
CORTE DE SOLOMILLO Y YEMA DE HUEVO

TENTACIONES *DEL JARDÍN*

LA ZAPATILLA ESTILO BAR MELOS [1, 8, 12] — 25
CRUJIENTE BOCATÍN DE COCHINILLO, SOBRE SU DEMI-GLACE Y QUESO SAN SIMÓN DA COSTA

PASTA DE RECUERDO [1, 3, 7, 8, 12] — 22
RIGATONI CON RAGOUT, CHORIZO Y QUESO AHUMADO

PAPA DE FERIA [7, 12] — 20
PATATA ASADA, QUESO SAN SIMÓN DA COSTA, PRESA IBÉRICA Y CHIMICHURRI

CALLOS MADRILEÑOS [12] — 23
A LA RIOJANA

ROTOS CON GAMBAS [1, 2, 3, 12] — 28
HUEVOS ROTOS CON GAMBA ROJA

DEL CAMPO *A LA MESA*

REMOLACHA ASADA [10, 12] — 16
A LA SAL CON SABORES CÍTRICOS

CORAZONES A LA BRASA [4, 12] — 14
COGOLLOS CON VINAGRETA MEDITERRÁNEA

VERDURAS DE TEMPORADA [7, 12] — 20
CON JUGO DE JAMÓN

ESCAROLA, PERDIZ Y GRANADA [8, 12] — 24
EN ESCABECHE TEMPLADO

TOMATE DE LA HUERTA Y VENTRESCA [4, 12] — 20

EL PLATO *FUERTE*

CHIPIRONES [4, 12, 14] A LO PELAYO	28
RABO ESTOFADO [1, 3, 7, 12] CON PATATAS PANADERAS	30
CORDERO [1, 7, 12] SOBRE SU DEMI-GLACE Y PURÉ DE PATATA	32
PALETILLA DE COCHINILLO [1, 12] ASADO A BAJA TEMPERATURA	36
COCOCHAS DE MERLUZA [4, 12] AL PIL-PIL	34
RODABALLO [4, 12] A LA BILBAÍNA	40
LUBINA [4] ASADA AL ACEITE DE AJO	46 / KG
CHULETA DE LOMO ALTO (1 KG)	80

GUARNICIONES *PARA ACOMPAÑAR*

VERDURITAS DE TEMPORADA SALTEADAS	8
PIMIENTOS DEL PIQUILLO [12] CONFITADOS	8
PATATITAS FRITAS [1, 3, 7]	5

SALSAS *PARA MOJAR*

ROMESCU [8, 12]	3
DEMI-GLACE [12]	4
ALIOLI DE AJO ASADO [7]	3

PANES

SELECCIÓN DE PANES VARIADOS [1, 3, 12]	4

[1] Gluten, [2] Crustáceos, [3] Huevo, [4] Pescado, [5] Cacahuete, [6] Soja, [7] Lactosa, [8] Frutos secos, [9] Apio, [10] Mostaza, [11] Sésamo, [12] Sulfitos, [13] Altramuces, [14] Moluscos

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

PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception. 250 = 1€/$

PALACIO de los DUQUES
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
MADRID

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

EL ÚLTIMO *BOCADO*

EL FLAN DE SIEMPRE [3, 7] 7
FLAN TRADICIONAL DE HUEVO Y VAINILLA

LA COSECHA [7] 7
FRUTA DE TEMPORADA CON CHANTILLY

LA TORRIJA DEL DUQUE [1, 3, 7, 12] 8
TORRIJA CON HELADO DE YOGUR Y MIEL

NOSTALGIA DE VERBENA [1, 7] 8
HELADO ARTESANO DE MANZANA, TOFFEE SALADO, GOFRE,
PALOMITAS Y ALGODÓN DE AZÚCAR

TARTA DE LA ABUELA [5, 7,] 7
REINTERPRETADA POR NUESTRO CHEF

CAFÉS Y TÉS

SERVICIO DE CAFÉ 5

SERVICIO DE INFUSIONES 5

EL CAFÉ HA SIDO UNA BEBIDA SIGNIFICATIVA A LO LARGO DE LA HISTORIA, CONSUMIDA EN EUROPA DESDE EL SIGLO XVII, CULTIVADA E IMPORTADA POR LOS ESPAÑOLES DESDE SUS PROVINCIAS DE ULTRAMAR.

AUNQUE EL CHOCOLATE FUE MÁS PREDOMINANTE EN ESPAÑA HASTA EL SIGLO XIX, EL CAFÉ ACABÓ GANANDO POPULARIDAD, ESPECIALMENTE EN LOS GRANDES CAFÉS DE ESPAÑA, DONDE TENÍAN LUGAR TERTULIAS Y ENCUENTROS CULTURALES, CON ESTA BEBIDA COMO PROTAGONISTA.

DURANTE EL SIGLO XIX, EL CAFÉ SIGUIÓ LLEGANDO A ESPAÑA DESDE TERRITORIOS DE ULTRAMAR COMO CUBA, PUERTO RICO, LAS ISLAS CANARIAS, GUINEA Y ETIOPÍA, AUNQUE MUCHOS DE ESTOS ORÍGENES SE PERDIERON CON EL TIEMPO.

JARDÍN DE LOS DUQUES RINDE HOMENAJE A ESTA HISTORIA, VINCULADA A LA CAPITAL DE ESPAÑA, CON UNA MEZCLA DE ESPECIALIDAD QUE COMBINA CAFÉS DE ESTOS TERRITORIOS DE ULTRAMAR, RESALTANDO LA TRADICIÓN Y LA EXCEPCIONAL CALIDAD DE SUS ORÍGENES.

DISFRUTE DEL AUTÉNTICO CAFÉ A TRAVÉS DE NUESTRAS PROPUESTAS DE ESPRESSO, CAFÉ DE FILTRO O AEROPRESS.

[1] Gluten, [2] Crustáceos, [3] Huevo, [4] Pescado, [5] Cacahuete, [6] Soja, [7] Lactosa, [8] Frutos secos, [9] Apio, [10] Mostaza, [11] Sésamo, [12] Sulfitos, [13] Altramuces, [14] Moluscos

Este establecimiento cumple con el real decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre la prevención de la anisakiasis.
Los platos pueden adaptarse a una dieta vegana bajo petición. Utilizamos huevos frescos de producción local.

PALACIO de los DUQUES
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
MADRID

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

PRECIOS EN € / IVA INCLUIDO

TO BEGIN *WITH FLAIR*

THE SMOKY CASTIZA [4, 12] — 5
SMOKED MACKEREL GILDA

BRAVAS OF THE PALACE [1, 3, 4, 8, 12] — 12
POTATOES WITH OUR SIGNATURE BRAVA SAUCE AND MAYONNAISE

CROQUETAS, OUR WAY [1, 3, 7, 8, 12] — 16
IBERIAN HAM CROQUETAS, MADRID FUSIÓN 2025 FINALIST (5PCS)

CLASSIC COD BITES [1, 3, 4, 6, 12] — 15
TRADITIONAL COD FRITTERS (5PCS)

FRESHLY MADE "RUSA" [3, 4, 6, 12] — 18
CREAMY SPANISH-STYLE POTATO SALAD WITH RED TUNA BELLY

SOUTHERN TARTAR [4, 12] — 22
ALMADRABA RED TUNA TARTAR WITH CITRUS CREAM

STEAK TARTAR [1, 3, 4, 6, 10, 12] — 26
HAND-CUT BEEF TENDERLOIN WITH EGG YOLK

JARDÍN *TEMPTATIONS*

THE "MELO'S" ZAPATILLA [1, 8, 12] — 25
CRISPY SUCKLING PIG SANDWICH WITH DEMI-GLACE AND SAN SIMÓN DA COSTA CHEESE

PASTA OF MEMORY [1, 3, 7, 8, 12] — 22
RIGATONI WITH RAGOUT, CHORIZO AND SMOKED CHEESE

FAIRGROUND-STYLE BAKED POTATO [7, 12] — 20
BAKED POTATO WITH SAN SIMÓN DA COSTA CHEESE, IBERIAN PORK AND CHIMICHURRI

MADRID-STYLE TRIPE [12] — 23
RIOJA TOUCH

FRIED EGGS WITH RED PRAWNS [1, 2, 3, 12] — 28
FRIED EGGS WITH RED PRAWNS AND POTATOES

FROM THE FIELD *TO THE TABLE*

SALT-ROASTED BEETROOT [10, 12] — 16
WITH CITRUS NOTES

GRILLED HEARTS [4, 12] — 14
BABY GEM LETTUCE WITH MEDITERRANEAN VINAIGRETTE

SEASONAL VEGETABLES [7, 12] — 20
WITH IBERIAN HAM JUS

ENDIVE, PICKLED PARTRIDGE AND POMEGRANATE [8, 12] — 24
IN WARM ESCABECHE

HERITAGE TOMATO AND TUNA BELLY [4, 12] — 20

THE MAIN *EVENT*

BABY SQUID [4, 12, 14] "PELAYO" STYLE	28
SLOW-BRAISED OXTAIL [1, 3, 7, 12] WITH SLOW-COOKED POTATOES	30
GLAZED LAMB [1, 7, 12] WITH DEMI-GLACE AND MASHED POTATOES	32
SLOW-ROASTED SUCKLING PIG SHOULDER [1, 12] SLOW-ROASTED AT LOW TEMPERATURE	36
HAKE CHEEKS [4, 12] IN CLASSIC PIL-PIL SAUCE	34
TURBOT [4, 12] BILBAO STYLE	40
ROASTED SEA BASS [4] WITH GARLIC OIL	46 / KG
DRY AGED BEEF CHOP (1 KG)	80

SIDES

SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES	8
CONFIT PIQUILLO PEPPERS [12]	8
CRISPY POTATOES [1, 3, 7]	5

SAUCES *FOR DIPPING*

ROMESCO [8, 12]	3
DEMI-GLACE [12]	4
ROASTED GARLIC AIOLI [7]	3

BREAD

ASSORTED BREAD SELECTION [1, 3, 12]	4

[1] Gluten, [2] Crustaceans, [3] Eggs, [4] Fish, [5] Peanuts, [6] Soya, [7] Lactose, [8] Nuts,
[9] Celery, [10] Mustard, [11] Sesame, [12] Sulphites, [13] Lupin, [14] Molluscs

This establishment complies with Royal Decree 1420/2006 of December 1 regarding the prevention of anisakis parasitosis.
Vegan options are available upon request.
We use fresh eggs from local producers.
All our fish and seafood come from fisheries that meet international sustainability standards.
All our meat products are sourced domestically.

PRICES IN € / VAT INCLUDED

PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception. 250 = 1€/$

PALACIO de los DUQUES
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
MADRID

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

THE LAST *BITE*

THE CLASSIC FLAN [3, 7] 7
TRADITIONAL EGG AND VANILLA CUSTARD

THE HARVEST [7] 7
SEASONAL FRUIT WITH CHANTILLY CREAM

THE DUKE'S TORRIJA [1, 3, 7, 12] 8
TRADITIONAL BRIOCHE TORRIJA WITH YOGURT ICE CREAM AND HONEY

FAIRGROUND NOSTALGIA [1, 7] 8
ARTISAN APPLE ICE CREAM, SALTED TOFFEE, WAFFLE, POPCORN AND COTTON CANDY

GRANDMOTHER'S CHOCOLATE CAKE [5, 7] 7
REIMAGINED BY OUR CHEF

COFFEE AND TEA

COFFEE SERVICE 5

INFUSIONS SERVICE 5

COFFEE HAS BEEN A SIGNIFICANT BEVERAGE THROUGHOUT HISTORY, CONSUMED IN EUROPE SINCE THE XVII CENTURY, CULTIVATED AND IMPORTED BY THE SPANIARDS FROM THEIR OVERSEAS "ULTRAMAR" PROVINCES.

ALTHOUGH CHOCOLATE WAS MORE PREVALENT IN SPAIN UNTIL THE XIX CENTURY, COFFEE EVENTUALLY GAINED POPULARITY, ESPECIALLY IN THE GRAND CAFÉS OF SPAIN, WHERE CULTURAL GATHERINGS TOOK PLACE, WITH THIS BEVERAGE AS THE MAIN PROTAGONIST.

DURING THE XIX CENTURY, COFFEE KEPT ARRIVING IN SPAIN FROM ITS OVERSEAS TERRITORIES SUCH AS CUBA, PUERTO RICO, THE CANARY ISLANDS, GUINEA, AND ETHIOPIA. ALTHOUGH MANY OF THESE ORIGINS WERE LOST OVER TIME. JARDÍN DE LOS DUQUES PAYS TRIBUTE TO THIS HISTORY, LINKED TO SPAIN'S CAPITAL, WITH A SPECIALTY BLEND THAT COMBINES THESE OVERSEAS COFFEES, HIGHLIGHTING THE TRADITION AND EXCEPTIONAL QUALITY OF ITS PARTICULAR ORIGINS.

ENJOY AUTHENTIC COFFEE THROUGH OUR ESPRESSO, FILTER, OR AEROPRESS COFFEE PROPOSITIONS.

[1] Gluten, [2] Crustaceans, [3] Egg, [4] Fish, [5] Peanut, [6] Soy, [7] Lactose, [8] Nuts, [9] Celery, [10] Mustard, [11] Sesame, [12] Sulphites, [13] Lupin, [14] Molluscs

This establishment complies with royal decree 1420/2006, of december 1, on the prevention of anisakiasis.
Dishes can be adapted to a vegan diet upon request. We use fresh locally produced eggs.

PALACIO de los DUQUES
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
MADRID

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

PRICES IN € / VAT INCLUDED