

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 |
| 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 |

LA HUERTA DE PALACIO

| | |
|--|----|
| PUERROS ASADOS CON SU CREMA, VELO DE PAPADA IBÉRICA | 16 |
| COGOLLOS MARCADOS CON VINAGRETA MEDITERRÁNEA | 16 |
| REMOLACHA Y CEBOLLAS TIERNAS ASADAS A LA SAL, ESCABECHE DE ZANAHORIA Y NARANJA | 18 |

MADRID CASTIZO CASQUERÍA FINA Y SUS PUCHEROS

| | |
|--|----|
| MILHOJAS DE OREJA DE CERDO CRUJIENTE Y SALSA BRAVA | 16 |
| MOLLEJAS DE TERNERA 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 |

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 |

GUARNICIONES EN MESA

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

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



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 DEL 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



CACAHUETES
PEANUTS



FRUTOS SECOS
TREE NUTS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



MOLUSCOS
SHELLFISH



PESCADO
FISH



ALTRAMUZ
LUPINS



LACTOSA
LACTOSE



MOSTAZA
MUSTARD



SÉSAMO
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 |
| 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 |

THE GARDEN OF THE PALACE

| | |
|---|----|
| ROASTED LEEKS WITH CREAM AND IBÉRICO PORK JOWL VEIL | 16 |
| LITTLE GEM LETTUCE HEARTS WITH MEDITERRANEAN VINAIGRETTE | 16 |
| SALT-ROASTED BEETROOT AND SPRING ONIONS, WITH CARROT AND ORANGE PICKEL | 18 |

TRADITIONAL MADRID OFFAL & STEWS

| | |
|---|----|
| CRISPY PORK EAR MILLEFEUILLE WITH SPICY SAUCE | 16 |
| BREADED VEAL SWEETBREADS | 17 |
| TRIPE, 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 |

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 |

SIDE DISHES ON THE TABLE

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

CLASSIC DIPPING SAUCES

| | | | | | |
|--------------|---|-----------------|---|----------------------------|---|
| ROMESCU..... | 3 | DEMI-GLACE..... | 4 | ROASTED GARLIC ALIOLI..... | 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

DESSERTS OF PALACIO

IDIAZÁBAL CHEESECAKE 11



BRIOCHE “TORRIJA”, BITTER ORANGE
CARAMEL, YOGURT ICE CREAM 12



ANISE CAKE MILLE-FEUILLE, ORANGE CREAM,
PEAR ICE CREAM 11



CANDIED SEASONAL FRUIT
AND WHIPPED CREAM 11



ALLERGY INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST.
THIS ESTABLISHMENT COMPLIES WITH ROYAL DECREE 1420/2006,
DATED DECEMBER 1ST, ON THE PREVENTION OF ANISAKIS PARASITOSIS.
THE DISHES CAN BE ADAPTED TO A VEGAN DIET UPON REQUEST.
WE USE LOCALLY PRODUCED FRESH EGGS.



GLUTEN



HUEVOS



APIO



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



PESCADO



ALTRAMUZ



LACTOSA



MOSTAZA



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS



VEGANO

PRICES IN € / VAT INCLUDED

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.



PRICES IN € / VAT INCLUDED