

HOTEL RH PORTOCRISTO

# PORTO•RICO

Food & Drinks

# CARTA MENU



**HORARIO / SCHEDULES / HORAIRE**  
**13.00 - 16.00 | 20.00 - 23.30**

**Verduras asadas con tomate seco,avellanas,pesto de albahaca y parmesano con tosta de focaccia con aroma de trufa/Roast vegetables with sundried tomato,hazelnts,basil pesto & Parmesan chese with focaccia toast with truffle aroma / Légumes rôtis au pesto de tomates séchées,noisettes,basilic et parmesan avec toast de focaccia parfumée à la truffe.**  
**Vegetariano / vegetarian** **13.50 €**

**Tabulé de Quinoa y nísperos con hummus de remolacha Tzaziki/ Quinoa & medlar Tabbouleh served with beetroot & tzaziki hummus/ Taboulé de quinoa et de nèfle avec houmous de betterave et tzaziki.** **14.90 €**

**Jamón ibérico Flor Sierra de Jabugo / Premium cured Spanish ham(Flor Sierra de Jabugo) / Jambon ibérique Flor Sierra de Jabugo.** **21.00 €**

**Selección de embutidos de la comarca del Maestrazgo / Cured meat platter from the Maestrazgo region /Sélection de charcuteries de la région du Maestrazgo.** **18.50 €**

**½ ración / ½ portion / ½ ration:** **10.50€**  
*ration:*

**Tabla de quesos artesanos Quesería Totdepoble de les Coves de Vinromá / Cheese platter from local Totdepoble cheese farm / Plateau de fromages artisanaux.** **18.50 €**

**½ ración / ½ portion/ ½ ration :** **10.50€**

**Patatas estilo Porto-Rico / Porto-Rico stlyle potatoes / Pomme de terre style Porto Rico.** **13.90€**

**Huevo a 65º ,setas, foie al grill y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X con base de brioche de mantequilla / Eggs cooked at65º Mushrooms, grilled foie & hazelnuts with truffle aroma served with PX sauce and a butter brioche base/ Œufs cuits à 65º champignons, foie grillé et noisettes à l'arôme de truffe servis avec une sauce PX et une base de brioche au beurre.** **17.50€**

**Pulpo asado, parmentier de patata y aguacate con salsa anticucho y huancaína / Roast Octopus, mashed potatoes & avocado with "anticucho & huancaína" Peruvian sauce / Poulpe rôti, purée de pommes de terre et avocat avec sauce péruvienne "anticucho & huancaína"** † † **23.50 €**

**Rodaballo con yakiniku, wasabi y katsuobushi / Rodaballo fish with yakiniku, wasabi y katsuobushi / Rodaballo avec yakiniku, wasabi et katsuobushi** † **24.50 €**

**Arroz meloso de gamba roja, rape y algas marinas. / Mellow rice with red prawn, Monkfish and algae / Riz moelleux avec crevettes rouges, lotte et algues.** **20.50€**

**Ravioli de espinacas y ricota con salsa de pera, nueces y gorgonzola / Spinach and ricotta ravioli with pear, walnut and Gorgonzola cheese sauce / Raviolis aux épinards et à la ricotta avec sauce aux poires, noix et gorgonzola**  
*-Vegetariano / Vegetarian / Végétarien* **14.80€**

**Alitas de pollo karaague (estilo japonés) con polvo de torrezno ,cacahuets y salsa tonkatsu / Karaague chicken wings (Japanese style), with bacon dust ,peanuts & Tonkatsu sauce/ Ailes de poulet Karaague (style japonais) avec poudre de bacon,cacahuètes et sauce tonkatsu** † **11.90 €**

**Preso ibérica al grill macerada en vino tinto especiado con patatasgajo asadas, chimichurri y reducción de P.X / Grilled Iberian pork marinated in spiced red wine with roast potato wedges, "chimichurri" sauce & Pedro Ximenez reduction / Porc ibérique grillé mariné dans du vin rouge épicé, pommes de terre rôties, sauce "chimichurri" et réduction de P.X.** **22.90€**

**Lomo alto de ternera al grill con patata panadera y pimientos del piquillo (Aprox. 350 gr.) / Prime rib grilled beef with potato sliced and red peppers (Aprox. 350 gr.) / Côte de bœuf grillée avec pommes de terre en tranches et poivrons rouges (Environ** **23.50€**

**Hamburguesa Vegetal con verduras asadas, guacamole, cebolla fundida al bourbon, rúcula y vinagreta de tomate seco, piparras y nectarinas / Veggie Burger with roast vegetables, avocado, caramiled boubon onion, rocket & sun dried tomato vinaigrette, pickled chili & nectarines. / Veggie Burger avec légumes grillés, guacamole, oignon fondu au bourbon, roquette et vinaigrette aux tomates séchées, poivrons et nectarines.** †

**15.90 €**

## **POSTRES / DESSERTS / DESSERTS**

**Tarta de queso D-VORA elaborada con leche fresca de oveja, cabrales y gorgonzola / D-VORA cheese cake made with fresh goats milk, Cabrales & Gogonzola cheese / Gâteau au fromage D-VORA à base de lait de brebis frais, cabrales et gorgonzola.**

**7.50 €**

**Brownie de chocolate y cacahuètes salados con salsa de chocolateblanco, lima, frambuesas y helado / Chocolate & salted peanut brownie with white chocolate, lime & raspberry ice-cream / Brownie au chocolat et aux cacahuètes salées avec chocolat blanc, citron vert, framboises et sauce à la crème glacée.**

**7.50 €**

**Melón mojito caramelizado al aroma de lima / Mojito caramelized melon with lime aroma/ Melon caramélisé au mojito (arôme de citron vert).**

**6.50 €**

**Tabla de quesos artesanos (½ ración) / Cheese platter from local cheese farm (½ portion) / Plateau de fromages artisanaux (½ portion).**

**10.50 €**