

HOTEL RH PORTOCRISTO

PORTO•RICO

Food & Drinks

CARTA MENU



HORARIO / SCHEDULES / HORAIRE
13.00 – 16.00 | 20.00 – 23.00

Servicio de pan / Bread service / Service de boulangerie. 1.00 € /p

Pan cristal tostado con tomate / Toasted crystal bread with tomato / Tartine de pain grillé à la tomate. 3.00 € /p

ENTRANTES /MAIN COURSES

Croqueta de pollo asado y queso curado Totdepoble.
Roasted chicken croquette & Totdepoble cured cheese. 3.00 €/ud
Croquette de poulet rôti et fromage affiné Totdepoble.

Ostra natural “Perla del mediterráneo.”
“Mediterranean Pearl” Natural oyster. 5.50 €/ud
Huître naturelle “Perle de la Méditerranée”.

Vieira asada con salsa de moluscos, vinagreta de albahaca al curry rojo y colirábano.
Roasted scallop with mollusk sauce, basil & red curry vinaigrette with turnip cabbage. 7.90 €/ud
Coquille St Jacques grillée avec sauce de mollusques, vinaigrette de basilic au curry rouge et chou-rave.

Ensaladilla Nikei de aji amarillo, sésamo y crema de aguacate.
Nikei salad with yellow chili, sesame & avocado cream. 13.50 €
Salade Nikei au piment jaune, sésame et crème d’avocat.

Burrata, tomate y pesto con nísperos de Callosa y miel al romero trufada. 19.50 €
Burrata, tomato & medlar pesto with truffled rosemary honey.

Burrata, tomate et pesto avec nèfles de Callosa et miel de romarin truffé.
½ ración / ½ portion / ½ ration 11.90 €
Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

Ensalada Cesar con aderezo casero de aguacate, pasas, manzana, pollo o gambón al grill y parmesano. 14.50 €
Caesar salad with homemade avocado dressing, raisins, apple, chicken or grilled King prawn & parmesan cheese.
Salade cesar avec vinaigrette à l'avocat, raisins secs, pomme, poulet ou crevettes grillés et parmesan.
Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

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

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

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

Selección de **embutidos de la comarca** del Maestrazgo.
Cured meat platter from the Maestrazgo región. 18.50 €
Sélection de charcuteries de la région du Maestrazgo.
 $\frac{1}{2}$ ración / $\frac{1}{2}$ portion / $\frac{1}{2}$ ration 10.50 €

Tabla de **quesos artesanos** Quesería Totdepoble de les Coves de Vinromá.
Cheese platter from local Totdepoble cheese farm. 18.50 €
Plateau de fromages artisanaux.
 $\frac{1}{2}$ ración / $\frac{1}{2}$ portion / $\frac{1}{2}$ ration 10.50 €

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

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 at 65º Mushrooms, grilled foie & hazelnuts with truffle aroma served with PX sauce & a butter brioche base. 17.50 €
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.

“Canyuts” Navajas del Delta del Ebro con salsa de cítricos, polvo de kikos y mojo.
Razorfish from the Delta del Ebro with citrus sauce, fried corn dust & hot sauce. 18.90 €
Couteaux du Delta á la sauce d'agrumes, poudre de maïs grillé et sauce piquant.

Ceviche de corvina con leche de tigre, chips, maíz.
Butter fish Ceviche with tiger milk, chips & corn. 19.90 €
Ceviche de poisson au beurre avec du lait de tigre, des frites et du maïs. 🍷 🍷

Tacos crujientes de tartar de atún rojo, salsa de mango y guacamole (2 unidades).
Crunchy red tuna tartar, mango sauce & guacamole (2 portions). 13.90 €
Tacos croustillants au tartare de thon rouge, salsa à la mangue et guacamole (2 pièces). 🍷

PRINCIPALES / MAIN COURSE

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

Rodaballo con yakiniku, wasabi y katsuobushi.
Rodaballo fish with yakiniku, wasabi & katsuobushi. 24.50 €
Rodaballo avec yakiniku, wasabi et katsuobushi. 🍷

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

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

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

Presa 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 & red peppers (Aprox. 350 gr.)
Côte de bœuf grillée avec pommes de terre en tranches et poivrons rouges (Environ 350 gr.) 23.50 €

Pepito de secreto ibérico al grill con mantequilla trufada, pimientos asados y queso brie.
Grilled Iberian pork with truffled butter, roasted peppers & brie cheese served on a mini roll.
Porc ibérique grillé au beurre truffé, poivrons rôtis et brie. 13.90 €

Hamburguesa Porto Rico: hamburguesa de ternera desmechada, mayo de mostaza, chimichurri, pepino encurtido, jalapeños, cebolla, rúcula y aguacate.
Porto Rico Burger: Pulled beef burger, mustard mayonnaise, hot "chimichurri" sauce, pickled cucumber, jalapeños, onion, Rocket & avocado.
Hamburger Porto Rico: Steak haché, mayonnaise à la moutarde, sauce "chimichurri" piquante, concombre au vinaigre jalapeños, oignon, roquette et avocat. 15.90 €

Hamburguesa estilo Americano, hamburguesa de ternera (190 gr), tomate, pepinillo, lechuga romana, salsa whopper y queso cheddar.
American style burger, beef burger (190 gr), tomato pickle, Romaine lettuce, whopper sauce & cheddar cheese.
Hamburger à l'américaine, hamburger de bœuf (190 gr), cornichon, tomate, laitue romaine, sauce whopper et cheddar. 15.90 €

Hamburguesa Bourbon: hamburguesa de ternera al grill, queso semicurado Totdepoble, cebolla al bourbon, canónigos y vinagreta de nectarinas, tomate seco y piparras.
Bourbon Burger: Grilled beef Burger, Totdepoble semi-cured cheese, Bourbon caramelized onion, lamb's lettuce, nectarine vinaigrette, sundried tomato & pickled chili.
Bourbon Burger hamburger de bœuf grillé, fromage semi-cuit Totdepoble, oignon fondu au bourbon, mâche, vinaigrette de nectarine, tomates séchées et piment rouge. 15.90 €

Hamburguesa Vegetal con verduras asadas, guacamole, cebolla al bourbon, rúcula y vinagreta de tomate seco, piparras y nectarinas.
Veggie Burger with roast vegetables, avocado, caramelized bourbon 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 & Gorgonzola 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 chocolate blanco, lima, frambuesas y helado.
Chocolate & salted peanut brownie with white chocolate, lime & raspberry ice-cream. 7.50 €
Brownie au chocolat et aux cacahuètes salées avec chocolat blanc, citron vert, framboises et sauce à la crème glacée.

Melón mojito caramelizado al aroma de lima.
Mojito caramelized melon with lime aroma. 6.50 €
Melon caramélisé au mojito (arôme de citron vert).

Tabla de quesos artesanos (½ ración).
Cheese platter from local cheese farm (½ portion). 10.50 €
Plateau de fromages artisanaux (½ portion).

Fruta preparada de temporada.
Fresh fruit. 6.00 €
Fruits de saison.

Helados variados.
Varied ice-creams. 5.90 €
Glaces variées.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.
ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED
LA TVA EST INCLUS DANS TOUS LES PRIX

Consultar los **alérgenos** con nuestro personal si lo precisa.
Please ask a member of staff about **allergens** should yo need to.
En cas de besoin, vous pouvez consulter notre personnel au sujet
des **allergènes**.