

HOTEL RH PORTOCRISTO

PORTO•RICO

F o o d & D r i n k s

CARTA

MENU



HORARIO / SCHEDULES / HORAIRE

13.00 – 16.00 | 20.00 – 23.30

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 and totdepoble cured cheese/ <i>Croquette de poulet rôti et fromage affiné totdepoble</i>	3.00 €/ud
---	-----------

Croqueta de bacalao y pistachos con mayo de olivas negras./ Cod and pistachio croquette with black olive mayonnaise./ <i>Croquette de morue et pistaches avec mai d'olives noires</i>	3.00 €/ud
---	-----------

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

Ensaladilla Nikei de aji amarillo, sésamo y crema de aguacate / Nikei salad with yellow chili, sesame and avocado cream/ <i>Salade Nikei au piment jaune, sésame et crème d'avocat.</i>	13.50 €
---	---------

Burrata, tomate y pesto con nísperos de callosa y miel al romero trufada / Burrata, tomato and medlar pesto with truffled rosemary honey/ Burrata, tomate et pesto avec nèfles de callosa et miel de romarin truffé	19.50 €
---	---------

½ ración / ½ portion / ½ ration Vegetariano / Vegetarian / Végétarien	11.90 €
--	---------

Ensalada cesar con aderezo casero de aguacate, pasas, manzana, pollo o gambón al grill y parmesano / Caesar salad with homemade avocado dressing, rasins, apple, chicken or grilled Kingprawn & parmesan cheese / <i>Salade cesar avec vinaigrette à l'avocat, raisins secs, pomme, poulet ou crevettes grillés et parmesan</i>	14.50 €
---	---------

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 /

Légumes rôtis au pesto de tomates séchées,noisettes,basilic et parmesan avec toast de focaccia parfumée à la truffe

Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

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

Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

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.

½ ración / ½ portion / ½ ration

18.50 €

10.50 €

Tabla de quesos artesanos Quesería Totdepoble de les Coves de Vinromá /

Cheese platter from local Totdepoble cheese farm /

Plateau de fromages artisanaux

½ ración / ½ portion / ½ ration

18.50 €

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 €

“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 /

Couteaux du Delta á la sauce d’agrumes, poudre de maïs grillé et sauce piquant

18.90 €

Ceviche de corvina con leche de tigre, chips, maíz /

Butter fish Ceviche with tiger milk, chips & corn /

Ceviche de poisson au beurre avec du lait de tigre, des frites et du maïs.

19.90 €

Tacos crujientes de tartar de atún rojo, salsa de mango y guacamole (2 unidades) /

Crunchy red tuna tartar, mango sauce & guacamole (2 portions) /

Tacos croustillants au tartare de thon rouge, salsa à la mangue et guacamole (2 pièces)

13.90 €

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 /

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 / <i>Riz moelleux avec crevettes rouges, lotte et algues</i>	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 / <i>Raviolis aux épinards et à la ricotta avec sauce aux poires, noix et gorgonzola</i> Vegetariano / Vegetarian / Végétarien	14.80 €
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 delpiquillo (Aprox. 350 gr.) / Prime rib grilled beef with potato slicedand 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 and 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, pickeled 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 and 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 fundida 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 chilli. / 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 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 chocolate blanco, 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 €

Torrija de pan brioche con crema catalana y helado/ Brioche bread roll with cream Catalana and ice cream.***Pain de mie brioché à la crème et à la glace*** 7.50 €

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

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

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

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.