

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.

1.10 € /p

Pan cristal tostado con tomate / *Toasted crystal bread with tomato* /

3.10 € /p

Tartine de pain grillé à la tomate.

ENTRANTES / STARTERS

Croqueta de pollo asado y queso curado Totdepoble.

3.10 €/ud

Roasted chicken croquette & Totdepoble cured cheese.

Croquette de poulet rôti et fromage affiné Totdepoble.

Vieira asada con salsa de moluscos, vinagreta de albahaca al curry rojo y colirábano.

8.15 €/ud

Roasted scallop with mollusk sauce, basil & red curry vinaigrette with turnip cabbage.



Coquille St Jacques grillée avec sauce de mollusques, vinaigrette de basilic au curry rouge et chou-rave.

Ensaladilla Nikkei de aji amarillo, sésamo y crema de aguacate.

13.90 €

Nikkei salad with yellow chili, sesame & avocado cream.

Salade Nikkei au piment jaune, sésame et crème d'avocat.

Burrata, tomate y pesto con nísperos de Callosa y miel al romero trufada.

Burrata, tomato & medlar pesto with truffled rosemary honey.

16.50 €

Burrata, tomate et pesto avec nèfles de Callosa et miel de romarin truffé.

½ ración / ½ portion / ½ ration 12.25 €

Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

Ensalada Cesar con aderezo casero de aguacate, pasas, manzana, pollo o gambón al grill y parmesano.

Caesar salad with homemade avocado dressing, raisins, apple, chicken or grilled King prawn & parmesan cheese. 15.00 €

Salade césar 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. 13.90 €

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

Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

Jamón ibérico Flor Sierra de Jabugo.

Premium cured Spanish ham (Flor Sierra de Jabugo). 21.50 €

Jambon ibérique Flor Sierra de Jabugo.

Selección de **embutidos de la comarca** del Maestrazgo.

Cured meat platter from the Maestrazgo región. 19.00 €

Sélection de charcuteries de la région du Maestrazgo.

½ ración / ½ portion / ½ ration 10.80 €

Tabla de **quesos artesanos** Quesería Totdepoble de les Coves de Vinromá.

Cheese platter from local Totdepoble cheese farm. 19.00 €

Plateau de fromages artisanaux.

½ ración / ½ portion / ½ ration 10.80 €

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. 18.00 €

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. 19.50 €

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

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

20.00 €

Butter fish Ceviche with tiger milk, chips & corn.



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).

14.30 €

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



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

Alcachofas de temporada, morcilla clásica con manzana y salsa foie.

Seasonal artichokes, classic black pudding with apple and foie gras sauce.

21.50 €

Artichauts de saison, boudin noir classique à la sauce aux pommes et au foie gras.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

Pulpo asado, parmentier de patata y aguacate con salsa anticucho y

huancaína.

24.00 €

Roast Octopus, mashed potatoes & avocado with "anticucho & huancaína" Peruvian sauce.



Poulpe rôti, purée de pommes de terre et avocat avec sauce péruvienne "anticucho & huancaína.

Rodaballo con yakiniku, wasabi y katsuobushi.

25.20 €

Rodaballo fish with yakiniku, wasabi & katsuobushi.



Rodaballo avec yakiniku, wasabi et katsuobushi.

Arroz meloso de gamba roja, rape y algas marinas.

21.10 €

Mellow rice with red prawn, Monkfish & algae.

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.

15.20 €

Raviolis aux épinards et à la ricotta avec sauce aux poires, noix et gorgonzola.

Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

Alitas de pollo karaague (estilo japonés) con polvo de torrezno y salsa tonkatsu.

12.20 €

Karaague chicken wings (Japanese style), with bacon dust & Tonkatsu sauce.



Ailes de poulet Karaague (style japonais) avec poudre de bacon et sauce tonkatsu.

Presa ibérica al grill macerada en vino tinto especiado con patatas gajo asadas, chimichurri y reducción de P.X.

Grilled Iberian pork marinated in spiced red wine with roast potato wedges, "chimichurri" sauce & Pedro Ximenez reduction. 23.60 €

Porc ibérique grillé mariné dans du vin rouge épicé, pommes de terre rôties, sauce "chimichurri" et réduction de P.X.

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.) 24.20 €

Côte de bœuf grillée avec pommes de terre en tranches et poivrons rouges (Environ 350 gr.)

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. 14.30 €

Porc ibérique grillé au beurre truffé, poivrons rôtis et brie.

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. 16.30 €



Hamburger Porto Rico: Steak haché, mayonnaise à la moutarde, sauce "chimichurri" piquante, concombre au vinaigre jalapeños, oignon, roquette et avocat.

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. 16.30 €

Hamburger à l'américaine : Hamburger de bœuf (190 gr), cornichon, tomate, laitue romaine, sauce whopper et cheddar.

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. 16.30 €

Bourbon Burger hamburger de bœuf grillé, fromage semi-cuit Totdepoble, oignon fondu au bourbon, mâche, vinaigrette de nectarine, tomates séchées et piment rouge.

16.00 €

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.

POSTRES / 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.

7.70 €

Gâteau au fromage D-VORA à base de lait de brebis frais, cabrales et gorgonzola.

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.

7.70 €

Brownie au chocolat et aux cacahuètes salées avec chocolat blanc, citron vert, framboises et sauce à la crème glacée.

Torrija de pan brioche con crema catalana y helado

Brioche bread toast with Catalan cream & ice cream

7.70 €

Toast de pain brioché à la crème catalane et glace

Tabla de quesos artesanos (½ ración).

Cheese platter from local cheese farm (½ portion).

10.80 €

Plateau de fromages artisanaux (½ portion).

Fruta preparada de temporada.

Fresh fruit.

6.20 €

Fruits de saison.

Helados variados.

Varied ice-creams.

6.00 €

Glaces variées.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.