

HOTEL RH PORTOCRISTO  
PORTO•RICO  
Food & Drinks

CARTA  
MENU



HORARIO / *SCHEDULES* / *HORAIRE*


20.00 – 23.00

Servicio de pan. 1.10 € /p  
*Bread service.*  
*Service de boulangerie.*

Pan cristal tostado con tomate. 3.10 € /p  
*Toasted crystal bread with tomato.*  
*Tartine de pain grillé à la tomate.*

ENTRANTES / *STARTERS* / *TITULAIRES*

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 crujiente. 8.15 €/ud.   
*Roasted scallop with mollusk sauce, basil & red curry vinaigrette with crispy turnip cabbage.*  
*Coquille St Jacques grillée avec sauce de mollusques, vinaigrette de basilic au curry rouge et chou-rave criustillant.*

Burrata, tomate y pesto con nísperos de Callosa y miel al romero trufada. 16.50 €  
*Burrata, tomato and pesto with Callosa loquats and truffled*

*rosemary honey.*

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

½ ración / ½ *portion* / ½ *ration*

12.25 €

Ensalada Estilo Oriental con pollo o gambón con salsa Satay.

15.90 €

*Oriental salad with chicken or King Prawn with Satay sauce.*

*Salade de style oriental au poulet ou aux gambas avec sauce satay.*

Mollete de calamar en pan de cristal con salsa brava de chipotle y mayonesa ajo negro.

12.90 €



*Squid muffin on glass loaf with chipotle Brava Sauce & black garlic mayonnaise.*

*Pain de cristal garni de calamars, sauce brava au chipotle et mayonnaise à l'ail noir.*

Jamón ibérico Flor Sierra de Jabugo.

26.00 €

*Premium cured Spanish ham (Flor Sierra de Jabugo).*

*Jambon ibérique Flor Sierra de Jabugo.*

Selección de embutidos de la comarca del Maestrazgo.

20.00 €

*Cured meat platter from the Maestrazgo región.*

*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.

19.00 €

*Cheese platter from local Totdepoble cheese farm.*

*Plateau de fromages artisanaux.*

½ ración / ½ *portion* / ½ *ration*

10.80 €

Patatas estilo Porto-Rico.

13.90 €

*Porto-Rico stlyle potatoes.*

*Pomme de terre style Porto Rico.*

Huevo a 65°, setas, foie al grill y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X con base de brioche de mantequilla.

20.00 €

*Eggs cooked at 65° Mushrooms, grilled foie & hazelnuts with truffle aroma served with PX sauce & a butter brioche base.*

*Œufs cuits à 65° champignons, foie grillé et noisettes à l'arôme de truffe servis avec une sauce PX et une base de brioche au beurre.*

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

15.30 €




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

*Tacos croustillants au tartare de thon rouge, salsa à la mangue et*

guacamole (2 pièces).

PLATOS PRINCIPALES / *MAIN DISHES* / *PLATS PRINCIPAUX*

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.*

Dorada con yakiniku, parmentier de patata, ensalada de hierbas y verduritas. 18.00 €

*Sea bream with yakiniku, potato parmentier, herb salad & seasonal vegetables.*

*Daurade avec yakiniku, parmentier de pomme de terre, salade d’herbes et légumes.*

---

Arroz a la llauna de presa ibérica, ajetes, tirabeques y papada ibérica. 38.00 € (2 pax)

*Rice “a la llauna” with Iberian pork, garlic, snow peas & Iberian jowls.*

*Riz “a la llauna” à base de porc ibérique, d’ail, de pois mange-tout et de bajoues ibériques.*

Arroz a la llauna de gamba roja, rape, calamar y algas marinas. 40.00 € (2 pax)

*Rice “a la llauna” with red prawns, monkfish, squid & seaweed.*

*Riz “a la llauna” avec crevettes rouges, loin, calamar et algues.*


---

Ravioli de espinacas y ricota con salsa de pera, nueces y gorgonzola. 18.00 €

*Spinach & ricotta ravioli with pear, walnut & Gorgonzola cheese sauce.*

*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. 14.50 € 

*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 especiada con patatas gajo asadas, chimichurri y reducción de P.X. 24.60 €

*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.*

Carrilleras guisadas estilo "Thai" con parmentier de calabaza asada y setas al P.X. 19.50 €

*Thai-style braised beef cheeks, served with roasted pumpkin parmentier and PX-glazed wild mushrooms.*

*Joues « thai » mijotées avec parmentier de citrouille rôtie et champignons en P.X.*

Pepito de secreto ibérico al grill con mantequilla trufada, pimientos asados y queso brie. 14.30 €

*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.*

Hamburguesa Foie & Trufa: Hamburguesa de ternera al grill (190g), mayonesa de trufa, tomate, queso brie, foie al grill, rúcula y cebolla frita. 19.30 €

*Foie & Truffle Burger: Grilled beef burger (190g), truffle mayonnaise, tomato, brie cheese, grilled foie, arugula & fried onion.*

*Burger Foie & Truffe: steak de bœuf grillé (190 g), mayonnaise à la truffe, tomate, brie, foie grillé, roquette et oignons frits.*

Hamburguesa estilo Americano: Hamburguesa de ternera (190 gr), tomate, pepinillo, lechuga romana, bacon, salsa whopper y queso cheddar. 18.30 €

*American style Burger: Beef burger (190 gr), tomato pickle, Romaine lettuce, bacon, whopper sauce & cheddar cheese.*

*Hamburger à l'américaine : Hamburger de bœuf (190 gr), cornichon, tomate, laitue romaine, bacon, 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. 18.30 €

*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.*

Hamburguesa Vegetal, aguacate al grill, guacamole, tomate, ensalada de vegetales, rúcula y pico de gallo. 18.00 €

*Vegetable Burger, grilled avocado, guacamole, tomato, vegetable*

*salad, arugula and pico de gallo.*

*Burger de légumes, avocat grillé, guacamole, tomate, salade de légumes, roquette et pico de gallo.*

## POSTRES / *DESSERTS* / *DESSERTS*

Tarta de queso estilo D·Vora, elaborada con leche fresca de oveja, cabrales y gorgonzola. 8.20 €

*D·Vora-style cheesecake, made with fresh sheep's milk, Cabrales & Gorgonzola.*

*Cheesecake à la D·Vora, préparé avec du lait de brebis frais, des cabrales et du gorgonzola.*

Brownie de chocolate y cacahuètes salados con salsa de chocolate blanco, lima, frambuesas y helado. 8.20 €

*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.*

Flan de café al Baileys con Chantilly de whisky y canela. 7.50 €

*Baileys coffee Flan with whisky & cinnamon Chantilly.*

*Flan café au Baileys, chantilly au whisky et cannelle.*

Tabla de quesos artesanos (½ ración). 10.80 €

*Cheese platter from local cheese farm (½ portion).*

*Plateau de fromages artisanaux (½ portion).*

Fruta preparada de temporada. 6.20 €

*Fresh fruit.*

*Fruits de saison.*

Helados variados. 6.00 €

*Varied ice-creams.*

*Glaces variées.*

Si precisa información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú pregunte a nuestro personal

*For information regarding the presence of allergenic food on the menu ask our staff.*

*Si vous avez besoin d'informations sur la présence d'aliments allergènes du menu, demandez au personnel.*

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

*ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.*

*TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA*