HOTEL RH PORTOCRISTO

PORTO·RICO

Food & Drinks

CARTA

MENU

HORARIO / *SCHEDULES* / *HORAIRE*

13.00 – 15.30

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 jamón ibérico y queso brie con mermelada de tomate, mayo de trufa y crujiente de jamón. 3.10 €/ud.

Iberian ham & brie cheese croquette with tomato jam, truffle mayo & crispy ham.

Croquette de jambon ibérique et fromage brie avec confiture de tomates, mayo à la truffe et jambon croustillant.

Croqueta de langostinos sobre romesco, mayonesa de kimchi y huevas de mújol. 3.10 €/ud.

Prawn croquette on romesco, kimchi mayonnaise & mullet roe.

Croquette de crevettes sur romesco, mayonnaise au kimchi et œufs mulet.

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.

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.

Tosta de focaccia con escalivada, queso semicurado “Totdepoble”, romesco, mojo verde y anchoas. 16.50 €

Focaccia toast with escalivada, semi-cured cheese "Totdepoble", romesco, green mojo & anchovies.

Tartine de focaccia garnie d’escalivada (légumes grillés), de fromage semi-affiné « Totdepoble », de sauce romesco, de mojo verde et d’anchois.

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.

Tabla de quesos artesanos Quesería “Totdepoble” de les Coves de Vinromá. 20.00 €

Cheese platter from local Totdepoble cheese farm.

Plateau de fromages artisanaux.

½ ración */ ½ portion / ½ ration* 10.80 €

Huevo a 65º, 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 65º Mushrooms, grilled foie & hazelnuts with truffle aroma served with PX sauce & 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.

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).

Steak tartar de solomillo de ternera sobre pan brioche, con crema de yema, caviar de mújol y aroma de trufa. 16.50 €

Beef tenderloin steak tartare on brioche bread, with yolk cream, mullet caviar & truffle aroma.

Steak tartare de filet de bœuf sur pain brioché, accompagné d'une crème de jaune d'œuf, de caviar de mulet et d'un parfum de truffe.

ARROCES A LA LLAUNA / *CANNED RICE*

(Por encargo) / *(On request)*

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.

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

Pulpo al grill con puré de calabaza asada y crema de "Guanciale". 25.50 €

Grilled octopus with roasted pumpkin puree & "Guanciale" cream.

Poulpe grillé avec purée de courge rôtie et crème de guanciale (joue de porc séchée italienne).

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria y jengibre y alga Pak Choi. 22.00 €

Roasted salmon with kabayaki sauce, carrot & ginger puree & Pak Choi seaweed.

Saumon rôti avec sauce kabayaki, purée de carottes au gingembre et pak-choï.

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 (Japonese 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. 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.

Solomillo de ternera laminado con pure apio bola, salsa yakiniku y Pak Choi encurtido. 29.50 €

Sliced beef tenderloin with pureed celery ball, yakiniku sauce & pickled Pak Choi.

Filet de bœuf émincé accompagné d'une purée de céleri-rave, d'une sauce yakiniku et de pak-choï mariné.

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 18.30 €

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.

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 cacahuetes 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.

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