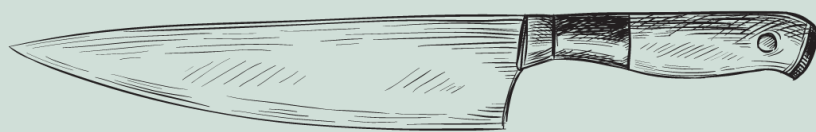


HOTEL RH PORTOCRISTO

# PORTO•RICO

Food & Drinks

## CARTA MENU



HORARIO / SCHEDULES  
13.00 - 15.30 | 20.00 - 22.30

Servicio de pan / *Bread service* / Service de pain. 1.00 € /p

Ensaladilla cremosa de langostinos, atún escabechado, maíz y piparras / *Creamy king prawn salad, pickled tuna, corn & green chili pepper* / Salade crémeuse de crevettes, thon mariné, maïs et piment vert. 🌿 12.90 €

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 King prawn & parmesan cheese* / Salade César avec avocat maison, raisins secs, pomme, poulet ou crevettes grillés et vinaigrette au parmesan. [Opción vegetariana / Vegetarian option / Option végétarienne](#) 14.50 €

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 €

Jamón ibérico Flor Sierra de Jabugo / *Premium cured Spanish ham (Flor Sierra de Jabugo)* / Jambon Espagnol Cru Premium (Flor Sierra de Jabugo). 21.00 €

Selección de embutidos de la comarca del Maestrazgo / *Cured meat platter from the Maestrazgo región* / Sélection de charcuterie de la région du Maestrazgo. 18.50 €

½ ración / ½ portion: 10.50 €

Tabla de quesos artesanos Quesería Totdepoble de les Coves de Vinromá / <i>Cheese platter from local Totdepoble cheese farm</i> / Plateau de fromages de la fromagerie locale de Totdepoble.	17.50 €
½ ración / ½ portion:	9.90 €
Tabla de quesos artesanos y embutidos / <i>Cheese platter from local cheese farm &amp; cured meat</i> / Plateau de fromages de la ferme fromagère locale et charcuterie.	18.50 €
Croqueta de cabrales, gorgonzola, nueces y salsa de pera / <i>Cabrales, Gorgonzola, walnuts &amp; pear sauce croquettes</i> / Croquettes de cabrales, gorgonzola, noix et sauce à la poire. Vegetariano / Vegetarian / Végétarien	2.5 €/unid
Ostra al natural “Perlas Valencianas” / “ <i>Pearl of Valencia</i> ” natural oyster / Huîtres naturelles “Perles de Valence”.	3.90 €
Ostra con Bloody Mary / <i>Bloody Mary oyster</i> / Huître au Bloody Mary. 🍷	4.90 €
Ostra con ponzu, tobico y jengibre / <i>Oyster with ponzu, tobico &amp; ginger</i> / Huître au ponzu, tobico et gingembre.	4.90 €
Huevos rotos del mar con gambón al ajillo, gambita cristal crujiente y mayonesa de mojo verde / <i>Fried eggs with garlic king prawns, crystal shrimp &amp; green “mojo” sauce</i> / Oeufs de mer cassés avec crevettes à l'ail, crevettes cristal croustillantes et mayonnaise au mojo vert.	12.90 €
Cazón en adobo Nikkei con guacamole, sweet chili y tártara / <i>Sharkfish with Nikkei marinade and guacamole, sweet chilli &amp; tartar sauce</i> / Aiguillat mariné au Nikkei avec du guacamole, piment doux et tartare. 🍷	14.00 €
Tacos crujientes de tartar de atún rojo, salsa de mango y guacamole (2 unidades) / <i>Crunchy red tuna tartar, mango sauce &amp; guacamole (2 portions)</i> / Tacos croustillants au tartare de thon rouge, sauce mangue et guacamole (2 unités). 🍷	13.00 €
Pulpo asado, patatas revolconas, pimientos del padrón y ajada gallega / <i>Roast octopus, mashed potato, green peppers &amp; fried garlic dressing</i> / Poulpe rôti, purée de pommes de terre, poivrons verts et vinaigrette à l'ail frit.	23.50 €
Brioche roll de calamares con salsa brava, cítricos y pico de gallo / <i>Brioche roll with squid &amp; hot sauce, lime mayo &amp; tomato, onion &amp; cilantro dressing</i> / Rouleau brioché avec calamars et sauce piquante, mayonnaise au citron et tomate, vinaigrette à l'oignon et à la coriandre. 🍷	14.90 €
Corvina a la parrilla con fondo de mejillones, aroma de wasabi, verduritas y cremosos de apio nabo / <i>Grilled Corvina fish on a bed of mussels, wasabi aroma, vegetables &amp; creamy celeriac</i> / Poisson Corvina grillé sur lit de moules, arôme wasabi, légumes & céleri-navet crémeux.	22.50 €
Alitas de pollo karaague (estilo japonés) con polvo de torrezno y salsa tonkatsu / <i>Karaague chicken wings (Japanese style), with bacon dust &amp; Tonkatsu sauce</i> / Ailes de poulet Karaague (style japonais) avec poudre de bacon et sauce tonkatsu. 🍷	12.90 €

Bowl de pollo thai con curry verde y verduras al wok, arroz basmati con aroma de lemongrass, lima kafir y cacahuètes / *Thai chicken bowl with green curry and vegetable wok, basmati rice with lemongrass aroma, kafir lime and peanuts* / Bol de poulet thaï au curry vert et légumes wok, riz basmati parfumé à la citronnelle, lime kafir et cacahuètes. 🍴

Bowl de verduras thai con arroz jazmín y salsa de curry verde con aroma de lemongrass, lima kafir y cacahuètes / *Thai vegetable bowl with jazmin rice & green curry with lemongrass aroma, kafir lime and peanuts* / Bol de poulet thaï au curry vert et légumes wok, riz basmati parfumé à la citronnelle, lime kafir et cacahuètes 🍴  
[Vegetariano·Vegano / Vegetarian·Vegan / Végétarien·Végétalien](#)

Hamburguesa Bourbon: hamburguesa de ternera al grill (190 gr.), 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: Burger de bœuf grillé, fromage semi-affiné Totdepoble, oignon caramélisé au Bourbon, mâche, vinaigrette aux nectarines, tomates séchées et piment mariné. 🍴

Hamburguesa Trufada: hamburguesa de ternera al grill (190 gr.), ciruelas, papada curada Joselito, rúcula, queso brie, mayo de trufa y tomate / *Truffled Burger: Grilled beef Burger (190 gr.) with plums, cured jowl, rocket, Brie cheese, truffled mayonnaise & tomato* / Hamburger truffé: Burger de bœuf grillé (190 gr.) aux prunes, bajoue séchée Joselito, roquette, fromage brie, mayonnaise à la truffe et tomate.

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 rôtis, guacamole, oignon fondu au bourbon, roquette et vinaigrette de tomates séchées, poivron vert et nectarines. 🍴

Mexican hot dog: salchicha bratwurst, chilli con carne de costilla a baja temperatura, jalapeños, cebolla encurtida, crujiente de maíz y kétchup de chipotle / *Mexican hot dog: Bratwurst sausage, chili con carne from low cooked chops, jalapeños, pickled onion, crispy corn and chipotle ketchup* / Hot dog Mexicain: saucisse bratwurst, chili con carne de costilla a baja temperatura, jalapeños, cebolla encurtida, crujiente de maíz y ketchup de chipotle. 🍴

Preso 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* / Porc ibérique grillé mariné au vin rouge épicé avec quartiers de pommes de terre rôties, sauce «chimichurri» et réduction de Pedro Ximenez.

Lomo alto de ternera al grill con patata panadera y pimientos del piquillo (Aprox. 350 gr.) / *Prime rib grilled beef with potato sliced and baby green peppers* / Côte de bœuf grillée avec tranches de pommes de terre et petits poivrons verts. (Aprox. 350 gr.)

Ravioli de espinacas y ricota con salsa de pera, nueces y gorgonzola / *Spinach and ricotta ravioli with pear, walnut and Gorgonzola cheese sauce* / Raviolis aux épinards et à la ricotta sauce poire, noix et gorgonzola.  
[Vegetariano / Vegetarian / Végétarien](#)

## POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso D·VORA elaborada con leche fresca de oveja, torta del Casar y gorgonzola / *D·VORA cheese cake made with fresh goats milk, Casar & Gogonzola cheese* / Cheesecake D·VORA à base de lait frais de brebis, lait de chèvre, Casar 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 cacahuètes salées avec sauce au chocolat blanc, citron vert, framboises et glace. 7.50 €

Melón mojito caramelizado al aroma de lima / *Mojito caramelized melon with lime aroma* / Melon mojito caramélisé à l'arôme citron vert. 6.50 €

Tabla de quesos artesanos / *Cheese platter from local cheese farm* / Plateau de fromages artisanaux. ½ ración | ½ portion. 9.90 €

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

Helados variados / *Varied ice-creams* / Variétés de Glaces. 5.90 €

**TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.**  
*ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.*  
**TOUS LES PRIX SONT AVEC TVA INCLUE.**