

HOTEL RH PORTOCRISTO

PORTO•RICO

Food & Drinks

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.
Croquette de poulet rôti et fromage affiné Totdepoble. 3.00 €/ud

Ostra natural “perla del mediterráneo.”
“Mediterranean Pearl” Natural oyster.
Huître naturelle “Perle de la Méditerranée”. 5.50 €/ud

Vieira asada con salsa de moluscos, vinagreta de albahaca al curry rojo y colirábano.
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. 7.90 €/ud

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

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

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 King prawn & parmesan cheese.
Salade cesar avec vinaigrette à l’avocat, raisins secs, pomme, poulet ou crevettes grillés et parmesan. Vegetariano / Vegetarian / Végétarien 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. 13.50 €
 Légumes rôtis au pesto de tomates séchées,noisettes,basilic et parmesan avec toast de focaccia parfumée à la truffe.
 Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

Tabulé de quinoa y nísperos con hummus de remolacha Tzaziki.
Quinoa & medlar Tabbouleh served with beetroot & tzaziki hummus. 14.90 €
 Taboulé de quinoa et de nèfle avec houmous de betterave et tzaziki.
 Vegetariano / Vegetarian / Végétarien

Jamón ibérico Flor Sierra de Jabugo.
Premium cured Spanish ham (Flor Sierra de Jabugo). 21.00 €
 Jambon ibérique Flor Sierra de Jabugo.

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

½ ración / ½ portion / ½ ration 10.50 €

Tabla de **quesos artesanos** Quesería Totdepoble de les Coves de Vinromá.
Cheese platter from local Totdepoble cheese farm. 18.50 €
 Plateau de fromages artisanaux.

½ ración / ½ portion / ½ ration 10.50 €

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 and a butter brioche base. 17.50 €
 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. 18.90 €
 Couteaux du Delta á la sauce d’agrumes, poudre de maïs grillé et sauce piquant.

Ceviche de corvina con leche de tigre, chips, maíz.
Butter fish Ceviche with tiger milk, chips & corn. 19.90 €
 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).
Crunchy red tuna tartar, mango sauce & guacamole (2 portions). 13.90 €
 Tacos croustillants au tartare de thon rouge, salsa à la mangue et guacamole (2 pièces). 🍴

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. 23.50 €
 Poulpe rôti, purée de pommes de terre et avocat avec sauce péruvienne “anticucho & huancaína. 🍴 🍴

Rodaballo con yakiniku, wasabi y katsuobushi.
Rodaballo fish with yakiniku, wasabi y katsuobushi. 24.50 €
 Rodaballo avec yakiniku, wasabi et katsuobushi. 🍴

Arroz meloso de gamba roja, rape y algas marinas.
Mellow rice with red prawn, Monkfish and algae. 20.50 €
 Riz moelleux avec crevettes rouges, lotte et algues.

Ravioli de espinacas y ricota con salsa de pera, nueces y gorgonzola.
Spinach and ricotta ravioli with pear, walnut and Gorgonzola cheese sauce. 14.80 €
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.
Karaague chicken wings (Japanese style), with bacon dust & Tonkatsu sauce. 11.90 €
Ailes de poulet Karaague (style japonais) avec poudre de bacon et sauce tonkatsu.

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. 22.90 €
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 and red peppers (Aprox. 350 gr.) 23.50 €
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 and brie cheese served on a mini roll. 13.90 €
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. 15.90 €
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 and cheddar cheese. 15.90 €
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 chilli. 15.90 €
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 con verduras asadas, guacamole, cebolla al bourbon, rúcula y vinagreta de tomate seco, piparras y nectarinas.
Veggie Burger with roast vegetables, avocado, caramelized boubon onion, rocket & sun dried tomato vinaigrette, pickled chili & nectarines. 15.90 €
Veggie Burger avec légumes grillés, guacamole, oignon fondu au bourbon, roquette et vinaigrette aux tomates séchées, poivrons et nectarines.

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. 7.50 €
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. 7.50 €
Brownie au chocolat et aux cacahuètes salées avec chocolat blanc, citron vert, framboises et sauce à la crème glacée.

Melón mojito caramelizado al aroma de lima.
Mojito caramelized melon with lime aroma. 6.50 €
Melon caramélisé au mojito (arôme de citron vert).

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

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.