

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.

Tartine de pain grillé à la tomate.

3.10 € /p

ENTRANTES / *STARTERS* / *TITULAIRES*

Croqueta de pollo asado y queso curado Totdepoble.

Roasted chicken croquette & Totdepoble cured cheese.

Croquette de poulet rôti et fromage affiné Totdepoble.

3.10 €/ud.

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

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.

8.15 €/ud.



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

Burrata, tomato and pesto with Callosa loquats and truffled

16.50 €

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 style 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.

15.30 €

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



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 meloso de gamba roja, rape y algas marinas. 23.00 €

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. 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.



Preso 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.

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

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