

PARRILLA / CHARCOAL VEGETABLE GRILL

Costillas de cerdo a la parrilla con salsa barbacoa casera y patatas fritas 18,90€

Grilled pork ribs with homemade barbecue sauce and french fries.

Fuente de chuletillos de cordero de lechal (12 uds) con patatas gajo 29,90€

Platter of baby lamb chops (12 pieces) with potatoes wedges

Hamburguesa Rita Hayworth 200g. de Angus al estilo hawayano y salsa de Bourbon 14,50€

Angus Rita Hayworth burger Hawaiian style with Bourbon sauce

Solomillo con hueso a la parrilla acompañado de patatas mini, salteadas con queso y mantequilla francesa 27,90€

Grilled bone-in sirloin steak accompanied by sautéed mini potatoes with cheese and butter French.

Suprema de vaca 300g (media maduración) con pimiento asado y patatas gajo 26,90€

Grilled bone-in sirloin steak accompanied by sautéed mini potatoes with cheese and butter French.

... Y DEL MAR / FROM THE SEA

Bacalao a la riojana / Rioja-style codfish 22,00€

Bacalao al Pil Pil / Codfish in Pil Pil Sauce 25,00€

Pescado de Temporada / seasonal fish M/P 19,00€

POSTRES

Flan con Sirope y Nata 4,50€

Natillas con Canela 4,50€

Arroz con Leche 4,50€

Pudin con Sirope y Nata 4,50€

Crema Catalana 4,50€

Fruta de temporada 4,50€

Tarta de Queso 5,00€

Helado de Mango Grosellas y Menta 5,00€

* Servicio de mesa, pan y aperitivo 1,50€ *

Disponemos de Carta de Alérgenos / IVA Incluido / Taxes Included

RESTAURANTE

RITA

B A R



ENSALADAS/ SALADS

Ensalada de burrata con tomates deshidratados en aceite de oliva virgen extra y frutos secos 13,50 €
Burrata salad with sun-dried tomatoes in extra virgin olive oil and nuts

Ensalada Cesar/ Cesar salad 11,50 €

Ensalada con rulo de queso de cabra con jamón ibérico y almendras trituradas 13,50 €
Salad with goat cheese roll, Iberian ham, and crushed almonds

Ensalada Mixta / Mixed salad 9,50 €

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota 100g. con tomate natural y pan de cristal 24,90 €
Acorn-fed Iberian ham 100gr. with fresh tomato and artisanal crystal bread

Surtido de ibéricos 25,90 €
Assortment of acorn-fed Iberian cured meats

Queso Manchego curado, colines e higos confitados 16,90 €
Aged Manchego Cheese, breadsticks, and candied figs

Tabla de quesos variados con fruta de temporada 21,90 €
(Queso de Cabra Curado, Idiazabal, Mahón Curado, Payoyo y Oveja madurado)
Assorted cheese platter accompanied by seasonal fruits

Anchoas del Cantábrico (triple 0) 6 uds en aceite de oliva virgen extra y pan de Cristal 14,90 €
Cantabrian Anchovies Triple-zero 6 units in extra virgin olive oil and crystal bread

ENTRANTES

Croquetas caseras con jamón ibérico sabrosas y cremosas 12,00 €
Iberian ham homemade croquettes tasty and creamy

Fingers de pollo 3 salsas 12,00 €
Chicken fingers with three sauces

Huevos rotos de corral con jamón ibérico y pimientos de padrón 14,50 €
Free-range broken eggs with Iberian ham and padron peppers

Tequeños de queso acompañados de salsa de mango 12,00 €
Tequeños accompanied by mango sauce

Palitos de Mozzarella con mermelada de frutos rojos 11,50 €
Mozzarella sticks with red fruit jam

Pincho de gambón crujiente en panko acompañado de guacamole de cilantro 4 Uds. 10,50 €
Crispy prawn skewer in panko bread crumbs accompanied by cilantro guacamole (4 pieces)

Sepia a la parrilla con salsa Mery, alioli y patata gallega 16,90 €
Grilled cuttlefish with Mery sauce, garlic mayonnaise, and Galician-style potatoes

VEGETARIANO-VEGANO / VEGAN

Berenjenas rebozadas con salmorejo / miel de caña 10,50 €
Breaded eggplants with salmorejo sauce/cane honey

Hamburguesa vegana Long supreme con patatas gajo 10,50 €
Vegan Long Supreme burger with potato wedges

Nuggets veganos (8 uds) / Vegan nuggets (8 pieces) 9,90 €

Parrillada de verduras de temporada acompañado con salsa romesco 13,90 €
Grilled seasonal vegetable platter with romesco sauce

