



Especialidades -- Specialities -- Spezialitäten

Ostras y Caviar - Oysters & Caviar - Austern und Kaviar

Gillardeu Marenn's d'Oleron - El Rolls Royce de las Ostras

Unidad: 7,50 €

The Rolls Royce of Oysters - Der Rolls Royce der Austern

Caviar Black Adamas - Acipenser Baerii Esturgeon Siberian

Black Adamas Caviar - Black Adamas Kaviar

10gr: 48,00 €

30gr: 115,00 €

50gr: 210,00 €

100gr: 450,00 €

Bogavante fresco - Fresh lobster - Frischem Hummer



Siempre tenemos bogavante fresco, a la parrilla o con spaghetti

We always got fresh lobster, grilled or with spaghetti

Wir haben immer frischem Hummer, gegrillte oder mit Spaghetti

P.S.M

Porción de Jamón Ibérico de Bellota

36,00 €

Portion Iberian Pork Ham - Portion iberischer Bellota Schinken

Entradas ~ Starters ~ Vorspeisen

1/2 Port.

-  **Queso de cabra gratinado con miel y nueces sobre carpaccio de remolacha**
Gratinated goat cheese with honey and walnut on beet root carpaccio
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnuss auf Rote bete Carpaccio 17,90 € 22,50 €
- Salmón ahumado con blinis y creme fraîche**
Smoked salmon with blinis and creme fraîche
Geräuchert Lachs mit Blinis und Creme Fraîche 17,90 € 22,50 €
-  **Mozzarella de búfala con tomate y albahaca**
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum 16,00 € 21,00 €
- “Vitello Tonnato”, lonchas de ternera blanca con salsa de atún**
“Vitello Tonnato” Slices of veal with tuna sauce and capers
“Vitello Tonnato” Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern 17,00 € 22,50 €
- Carpaccio de ternera con rúcola y parmesano**
Beef Carpaccio with rocket and parmesan
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan 23,00 €
- Variación de entremeses “Ritzi”**
Selection of starters “Ritzi”
Vorspeisen Variation “Ritzi” 29,50 €

Pasta ~ Farinaceous ~ Teigwaren

-  **Spghettini “Aglio & Olio” con ajo, aceite de olivas y guindilla**
Spaghetti “Aglio & Olio” with garlic, olive oil and hot chili pepper
Spghettini “Aglio & Olio” mit Knoblauch, Olivenöl und Chili 11,50 € 17,50 €
-  **Trofiette (pasta casera) con crema de trufas y boletos**
Home made trofiette with truffle crème and cep mushrooms
Hausgemachte Trofiette mit Trüffelcreme und Steinpilzen 17,50 € 24,50 €
- Lasaña “Emiliana” con carne de ternera y bechamel**
Home made lasagna with minced meat and béchamel sauce
Lasagna “Emiliana” mit Kalbsfleisch und Béchamelsauce 24,50 €
-  **Pennette al “Pizzico” con ajo y salsa de tomate fresco (Picantito)**
Pennette al “Pizzico” with garlic and fresh tomato sauce (light spicy)
Pennette al “Pizzico” mit Knoblauch und frischer Tomatensauce (Pikant) 13,50 € 18,50 €
- Spaghetti con gambas, tomatitos cerezas y rucola**
Spaghetti with prawns, cherries tomato and rocket
Spaghetti mit Gambas, Kirschtomaten und Rucola 21,50 € 28,50 €
- Tallarines caseros con tiritas de solomillo**
Home made Fettuccine with slices of beef fillet
Hausgemachte Fettuccine mit Rinderfiletstreifen 18,90 € 25,50 €

 Platos vegetarianos - Vegetarian

Pan y Deep 3,50 € - I.V.A. incluido

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.
WENN SIE IRGENDWELCHE ALLERGIEN HABEN, KÖNNEN IHNEN UNSERE MITARBEITER
WEITERHELFFEN.

Carta de la Semana ~ Week's Menu ~ Wochenkarte

Antipasti ~ Starters ~ Vorspeisen

- Ensalada de hinojo, naranjas, anchoas y aceitunas "Taggiasche"** 1/2 Port. **21,50 €**
Salad of fresh fennel, slices of orange, anchovies and olives "Taggiasche" **15,50 €**
Salat vom Frischem Fenchel, Orangenspalten, Sardellen and Oliven "Taggiasche"
- Tartar de salmón ahumado con mayonesa al limón** **31,00 €**
Smoked salmon tartar with lemon mayonnaise
Geräuchert Salmon Tatar mit Zitronen-Mayonnaise
- Pulpo a la parrilla sobre crema de patatas y pimentón** **29,00 €**
Grilled octopus on potato cream and paprika
Gegrilltes Oktopus auf Kartoffelcreme und Paprika
- Sopa del día - Soup of the day - Suppe des Tages** **16,50 €**

Paste ~ Pasta ~ Teigwaren

- Ravioli de mascarpone, remolacha y requesón en salsa de mantequilla y salvia** **28,00 €**
Home made beetroot, mascarpone and ricotta ravioli in butter-sage sauce with almonds **19,00 €**
Hausgemachte Rotebete-Mascarpone-Ricotta Ravioli im Butter-Salbei Sauce mit Mandel
- Risotto al limón con gambas y vieiras** **36,00 €**
Lemon risotto with prawns and scallops
Zitronen Risotto mit Gambas und Jakobsmuscheln
- Linguine (espaguetis planos) con almejas, vino blanco, ajo y perejil** **26,50 €**
Linguine (flat spaghetti) with clams, white wine, garlic and parsley **17,50 €**
Linguine (flache spaghetti) mit Venusmuscheln, Weiss Wein, Knoblauch und Petersilien

Pescado ~ Fish ~ Fisch

- Lomo de merluza sobre crema de espinacas y aros de cebolla crujientes** **34,50 €**
Loin of hake on spinach cream and crispy onion rings
Seehechtfilet auf Spinat Creme und Kross Zwiebelringe
- Gambas a la parrilla con espinacas frescas salteadas y piñones** **39,00 €**
Grilled king prawns with sautéed fresh spinach and pine nuts
Gambas vom Grill an frischem Spinat mit Pinienkerne
- Filetes de lubina con tiritas de alcachofas salteadas y vinagreta de tomate** **38,50 €**
Fillets of sea bass with sautéed artichokes and tomato vinaigrette
Sea bass filet mit sautiertem Artischocken und Tomaten Vinaigrette

Carne ~ Meat ~ Fleisch

- Escalopinas de ternera lechal al limón con purée de patatas** Veal **34,00 €**
"scaloppine" in butter-lemon sauce on mashed potato
Kalbs "Scaloppine" im Butter-Zitronen Sauce auf Kartoffelpüree
- Solomillo de ternera Angus con purée de apio y salsa al oporto** **44,50 €**
Angus beef fillet with celery puree and port wine sauce
Angus Rinderfilet mit Selleriepüree und Portwein Sauce
- Carré de cordero en crosta de parmesano con berenjenas "parmigiana" y salsa romero** **39,00 €**
Rack of lamb in parmesan crust with aubergine "Parmigiana" and rosemary jus
Lammkarree unter der Parmesankruste an Auberginen "Parmigiana" und Rosmarin Jus

Postre - Dessert

Panna Cotta de vainilla con coulis de frutas del bosque

Vanilla Panna cotta with wild berries coulis

12,50 €

Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis

Tiramisu casero

Home made Tiramísú of the day

13,50€

Hausgemachte Tiramísú des Tages

Tartita caliente de manzanas con helado de vainilla

Warm apple tartlet with vanilla ice cream

15,50 €

Warmes Apfeltorte mit Vanilleeis

Crema Brulee con helado de café

Crema Brulee with coffee ice cream

13,50 €

Crema Brulee mit Kaffeeis

Selección de quesos con mostaza de higos

Cheese selection with fig mustard

24,00 €

Käse Variation mit Feigensenf

Variación de postre "Ritzi"

Selection of dessert "Ritzi"

26,50 €

Dessert Variationen "Ritzi"

Plato de frutas frescas

Fresh fruits plate

21,00 €

Frische Obstteller



RITZI

PUERTO PORTALS

ritzigroup.com/ritziportals

+34 971 68 41 04