



RITZI

PUERTO PORTALS

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

Queso de cabra gratinado con miel y nueces 🌿 sobre carpaccio de remolacha Gratinated goat cheese with honey and walnut on beetroot carpaccio <i>Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig und Walnuss auf Rote bete Carpaccio</i>	23,50 €
Salmón ahumado con blinis y creme fraîche Smoked salmon with blinis and creme fraîche <i>Geräuchert Lachs mit Blinis und Creme Fraîche</i>	23,50 €
Mozzarella de búfala con tomate y albahaca 🌿 Buffalo mozzarella with tomatoes and basil <i>Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	21,90 €
“Vitello Tonnato”, lonchas de ternera blanca con salsa de atún “Vitello Tonnato” Slices of veal with tuna sauce and capers <i>“Vitello Tonnato” Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern</i>	23,90 €
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano Beef Carpaccio with rocket and parmesan <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	23,60 €
Variación de entremeses “Ritzi” Selection of starters “Ritzi” <i>Vorspeisen Variation “Ritzi”</i>	29,50 €
Ensalada de pulpo con patatas al azafrán Octopus salad with saffron's potatoes <i>Oktopus-Salat mit Safrankartoffeln</i>	26,50 €
Gambas al ajillo Garlic shrimps <i>Garnelen in knoblauchöl</i>	26,00 €
Tartar de ternera con huevo de codorniz Beef tartar with quail egg <i>Rinder Tartar mit wachtel-Ei</i>	31,00 €
Sopa del dia Soup of the day <i>Suppe des Tages</i>	16,50 €

PASTA

Spaghetтини “Aglio & Olio” con ajo, aceite de olivas y guindilla 🌿🌶️	21,00 €
Spaghetti “Aglio & Olio” with garlic, olive oil and hot chili pepper	
<i>Spaghetтини “Aglio & Olio” mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
Trofiette (pasta casera) con crema de trufas y boletus 🌿	25,50 €
Home made trofiette with truffle cream and cep mushrooms	
<i>Hausgemachte Trofiette mit Trüffelcreme und Steinpilzen</i>	
Lasaña “Emiliana” con carne de ternera y bechamel	25,50 €
Homemade lasagna with minced meat and béchamel sauce	
<i>Lasagna “Emiliana” mit Kalbsfleisch und Béchamelsauce</i>	
Pennette al “Pizzico” con ajo y salsa de tomate fresco 🌿🌶️	21,50 €
Pennette al “Pizzico” with garlic and fresh tomato sauce (light spicy)	
<i>Pennette al “Pizzico” mit Knoblauch und frischer Tomatensauce (Pikant)</i>	
Spaghetti con gambas, tomatitos cerezas	29,50 €
Spaghetti with prawns and cherries tomato	
<i>Spaghetti mit Gambas und Kirschtomaten</i>	
Tallarines caseros con tiritas de solomillo	29,50 €
Homemade Fettuccine with slices of beef fillet	
<i>Hausgemachte Fettuccine mit Rinderfiletstreifen</i>	
Ravioli de remolacha con salsa de mantequilla y queso de cabra rallado 🌿	27,50 €
Beetroot's Ravioli with butter sauce and grated goat cheese	
<i>Rote Bete-Ravioli in Butter-Sauce mit geriebenem Ziegenkäse</i>	
Risotto al parmesano con ragù de ossobuco y limon	31,00 €
Parmesan Risotto with ossobuco's ragout and lemon	
<i>Parmesan-Risotto mit Ossobuco Ragout und Zitrone</i>	
Linguini con almejas, vino blanco, ajo y perejil	29,50 €
Linguini with clams, white wine, garlic and parsley	
<i>Linguini mit Venusmuscheln, Weisswein, Knoblauch und Petersilie</i>	

PESCADO - FISH - FISCH

Dorada con ratatouille y vinagreta de tomate y albahaca Gilthead fillet with ratatouille and tomato-basil's vinaigrette <i>Dorade Filet mit Ratatouille und Tomate-Basilikum-Vinaigrette</i>	37,50 €
Gambas a la parrilla con espinacas frescas salteadas y piñones Grilled king prawns with sauteed fresh spinach and pine nuts <i>Gambas vom Grill an frischem Spinat mit Pinienkernen</i>	39,00 €
Bacalao con crema de puerro y rúcula crujiente Cod Fillet with creamy leek and crispy rocket salad <i>Kabeljau Filet mit Lauchcreme und knusprigen Rucola</i>	36,50 €

CARNE - MEAT - FLEISCH

Solomillo de ternera Angus con espárragos verde y patatas Angus beef fillet with green asparagus and potatoes <i>Angus Rinderfilet mit grünen Spargel und Kartoffeln</i>	46,00 €
Chuletas de cordero con Parmigiana de berenjena Lamb chops with eggplant Parmigiana <i>Lammkoteletts mit Aubergine Parmigiana</i>	39,50 €
Hígado de ternera blanca con puré' patatas y cebolla crujiente Calf's liver with mashed potatoes and crispy onion <i>Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Knusprigen Zwiebeln</i>	36,50 €



Pan y Deep 3,50 € - IVA 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.

ESPECIALIDADES - SPECIALTIES - SPEZIALITÄTEN

Ostras y Caviar

Gillardeau Marennes Oleron - El Rolls Royce de las Ostras

Unidad 8,50 €

The Rolls Royce of Oysters

Der Rolls Royce der Austern

Caviar Black Adamas - Acipenser Baerii Siberian Sturgeon

Black Adamas Caviar

Black Adamas Kaviar

10 gr: 48,00€ | 30 gr: 115,00€ | 50 gr: 235,00€ | 100 gr: 450,00€

Bogavante fresco

Siempre tenemos bogavante fresco, a la parrilla o con Espaguetis

P.S.M.

We always got fresh lobster, grilled or with spaghetti

Wir haben immer Frischem Hummer, gegrillt oder mit Spaghettis

De nuestro maestro cortador

Porción de Jamón Ibérico de Bellota

36,00 €

Portion Iberian Pork Ham

Portion iberischer Bellota Schinken



Pan y Deep 3,50 € - IVA 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.

POSTRE · DESSERT · NACHTISCH

Panna Cotta de vainilla con coulis de frutas del bosque Vanilla Panna cotta with wild berries coulis <i>Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis</i>	10,50 €
Tiramisú casero Homemade Tiramisu of the day <i>Hausgemachte Tiramisú des Tages</i>	11,50 €
Tartita caliente de manzanas con helado de vainilla Warm apple tartlet with vanilla ice cream <i>Warmes Apfeltorte mit Vanilleeis</i>	12,50 €
Selección de quesos con mostaza de higos Cheese selection with fig mustard <i>Käsevariation mit Feigensenf</i>	16,00 €
Variation de postre "Ritzi" Selection of dessert "Ritzi" <i>Dessert Variationen "Ritzi"</i>	19,50 €
Plato de frutas frescas Fresh fruits plate <i>Frische Obstteller</i>	18,00 €



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

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