

PARRILLA / CHARCOAL VEGETABLE GRILL

Costillas de cerdo a la parrilla con salsa barbacoa casera y patatas fritas Grilled pork ribs with homemade barbecue sauce and french fries.	21,00€
Fuente de chuletillos de cordero de lechal (12 uds) con patatas gajo Platter of baby lamb chops (12 pieces) with potatoes wedges	32,00€
Hamburguesa Rita Hayworth 200g. de Angus Angus Rita Hayworth burger	16,00€
Suprema de vaca 300g (media maduración) con pimiento asado y patatas gajo Grilled bone-in sirloin steak accompanied by sautéed mini potatoes with cheese and butter French.	29,00€
Chuletón de Avila 400gr con pimiento asado y patatas Ribeye Steak from Avila	29,00€

... Y DEL MAR / FROM THE SEA

Bacalao a la riojana / Rioja-style codfish	23,00€
Bacalao al Pil Pil / Codfish in Pil Pil Sauce	26,00€
Pescado de Temporada / seasonal fish M/P	21,00€

POSTRES

Flan con Sirope y Nata	5,00€
Natillas con Canela	5,00€
Arroz con Leche	5,00€
Pudin con Sirope y Nata	5,00€
Crema Catalana	5,00€
Fruta de temporada	5,00€
Tarta de Queso	6,00€

* Servicio de mesa, pan y aperitivo 1,80 € *

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 Burrata salad with sun-dried tomatoes in extra virgin olive oil and nuts	15,00 €
Ensalada Cesar/ Cesar salad	13,00 €
Ensalada con rulo de queso de cabra con jamón ibérico y almendras trituradas Warm Goat Cheese Salad with Iberian Ham and Mixed Nuts	15,00 €
Ensalada Mixta / Mixed salad	11,00 €

PARA PICAR

Jamón ibérico, pan de cristal con tomate natural Acorn-fed Iberian ham 100gr. with fresh tomato and artisanal bread	27,00 €
Surtido de ibéricos Assortment of acorn-fed Iberian cured meats	28,00 €
Queso Manchego curado Aged Manchego Cheese	19,00 €
Tabla de quesos variados con fruta de temporada (Queso Manchego curado, Idiazabal y Queso de Mahón Menorca) Assorted cheese platter accompanied by seasonal fruits	23,00 €
Anchoas del Cantábrico (triple 0) 6 uds en aceite de oliva virgen extra y pan de Cristal Cantabrian Anchovies Triple-zero 6 units in extra virgin olive oil and crystal bread	17,00 €

ENTRANTES

Croquetas caseras con jamón ibérico sabrosas y cremosas Iberian ham homemade croquettes tasty and creamy	13,00 €
Fingers de pollo 3 salsas Chicken fingers with three sauces	13,00 €
Huevos rotos de corral con jamón ibérico y pimientos de padrón Free-range broken eggs with Iberian ham and padron peppers	16,00 €
Tequeños de queso acompañados de salsa de mango Tequeños accompanied by mango sauce	13,00 €
Palitos de Mozzarella con mermelada de frutos rojos Mozzarella sticks with red fruit jam	13,00 €
Mini Hamburguesas con patatas fritas Mini hamburgers with French fries	3,50 € (ud.) 10,00 € (3 uds)
Sepia a la parrilla con salsa Mery, alioli y patata gallega Grilled cuttlefish with Mery sauce, garlic mayonnaise, and Galician-style potatoes	18,00 €

VEGETARIANO-VEGANO / VEGAN

Berenjenas rebozadas con salmorejo / miel de caña Breaded eggplants with salmorejo sauce/cane honey	12,00 €
Hamburguesa vegana Long supreme con patatas gajo Vegan Long Supreme burger with potato wedges	12,00 €
Nuggets veganos (8 uds) / Vegan nuggets (8 pieces)	11,00 €
Parrillada de verduras de temporada acompañado con salsa romesco Grilled seasonal vegetable platter with romesco sauce	15,00 €

