

Santa Rita

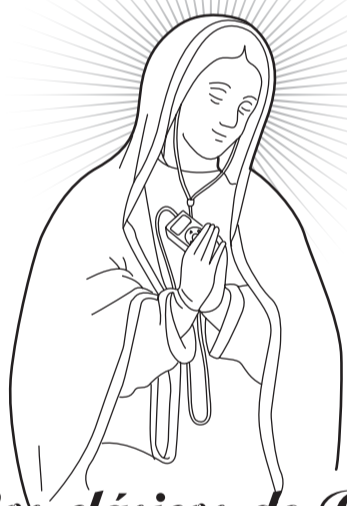
Para compartir



(o no...)

PER A COMPARTIR (O NO...)

- ⊗ MOJAMA DE ATÚN
Mojama de tonyina
6,90€
- ⊗ ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
Anxoves del Cantàbric
8,00€
- ⊗ BOQUERONES EN VINAGRE "ORTIZ"
Aladroc amb vinagre "Ortiz"
8,00€
- ⊗ RACIÓN DE PALETILLA IBÉRICA (100 g)
Ració d'espallta ibèrica (100 g)
16,00€
- TAPITA DE MORRO FRITO
Tapeta de morro fregit
6,50€
- CROQUETA DE POLLO ASADO (UNIDAD)
Croqueta de pollastre rostit (unitat)
2,00€



Los clásicos de Rita

(o no tanto...)

ELS CLÀSSICS DE RITA (O NO TANT...)

- /// BRAVAS CON SALSA CANALLA
Braves amb salsa canalla
6,90€
- /// FALAFEL CON MERMELEDA DE TOMATES
Falafel amb mermelada de tomàquet
6,60€
- /// ENSALADA CON MIX DE ALGAS, VEGETALES Y ALIÑO JAPONÉS
Ensalada amb un mix d'algues, vegetals i amaniment japonès
7,40€
- ⊗ ENSALADA CON QUESO MARINADO, ZANAHORIAS, OLIVAS DE ARAGÓN, CEBOLLA ROJA, PASAS, FRUTOS SECOS Y SALSA MASALA
Ensalada verda amb formatge marinat, pastanagues, olives d'Aragó, ceba vermella, panses, fruits secs i salsa masala
6,90€
- ⊗ FOIE MICUIT, COMPOTA DE MANZANA, FRUTOS SECOS Y POLVO DE REGALIZ
Foie micuit, poma cuita i pols de regalèsia
9,60€
- GAMBA Y ARROZ VERDE VIETNAMITA
Gamba i arròs verd vietnamita
8,60€

De aquí, de allí

(y de donde haga falta...)

D'AQUÍ, D'ALLÀ (I D'ON FACI FALTA...)

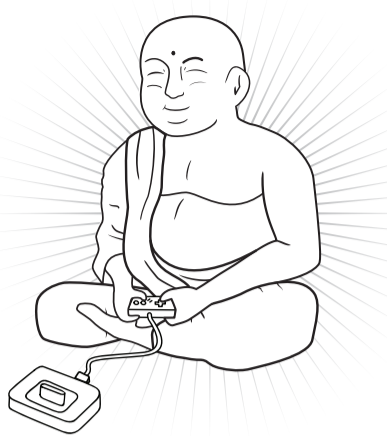
- BERENJENA CON MISO, MOSTAZA Y ESCAMAS DE BONITO
Albergínia amb miso, mostassa i escates de bonítol
6,50€
- ⊗ ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON SALSA GOMASIO Y YOGUR
Espàrrecs silvestres amb salsa gomasio i iogurt
6,80€
- COCA DE GORGONZOLA, MANZANA ASADA Y RÚCULA FRESCA
Coca de gorgonzola, poma rostida i ruca fresca
6,60€
- ⊗ QUESO MAHÓN A LA PLANCHA CON MOJO VERDE Y AJOS NEGROS
Formatge Maó a la planxa, "mojo verde" y alls negres
6,90€
- MEJILLONES CON CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, SALSA KIMCHI Y CHIPS
Musclos amb ceba, pebre verd, salsa kimchi i xips
6,80€
- ⊗ TARTAR DE ATÚN ROJO CON SANDÍA Y ALGA NORI
Tartar de tonyina amb síndria y alga nori
16,00€
- TIRADITO DE SALMÓN CON MARACUYÁ Y KIKOS
"Tiradito" de salmó amb maracujà i blat de moro
8,50€
- ⊗ PULPO CON CAUSA PERUANA Y SALSA ADICTIVA
Pop amb "causa peruana" i "salsa adictiva"
10,90€

Dándolo todo

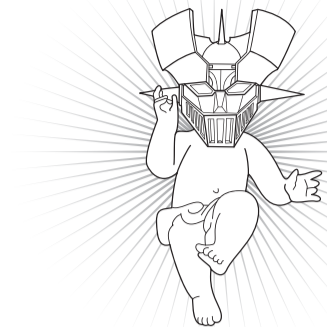
(y mucho más...)

DONANT-HO TOT (I MOLT MÉS...)

- ALITAS DE POLLO A LA MANERA DE RITA
Aletes de pollastre a la manera de na Rita
7,10€
- SUSHI DE POLLO REBOZADO CON AGUACATE Y SALSA KIMUCHI
Sushi de pollastre arrebossat i alvocat
10,60€
- ⊗ HAMBURGUESA DE PATO CON BIMBI DE BRÓCOLI Y SALSA TRINA
Hamburguesa d'ànec amb brots de bróquil y salsa trina
7,90€
- CORDERO CONFITADO CON MIGAS, YOGURT Y BONIATO
Be confitat amb "migas", iogurt i moniato
8,50€
- ENSAIMADA CON FOIE A LA PLANCHA Y ALBARICOQUES
Ensaïmada amb foie a la planxa i albercocs
8,40€
- ⊗ "SAAM" DE PANCETA IBÉRICA, ALCACHOFAS Y CHIPS CON SALSA NITSUME
Enbolicat d'enciam amb cansalada ibèrica, carxofes i xips amb salsa nitsume
7,40€
- TATAKI DE TERNERA CON HINOJO, CURRY Y CORTEZA DE SALMÓN
Tataki de vedella amb fonoll, curri i escorça de salmó
7,60€



Para terminar



(o volver a empezar...)

PER ACABAR (O TORNAR A COMENÇAR...)

- /// VARIADILLO DE TRUFAS: CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO, DULCE DE LECHE, COCO Y TÉ VERDE
Variadet de trufes: Xocolata blanca i negra, "dulce de leche", coco i te matcha
4,50€
🍷 Casa de la ermita Monastrell 3,00€
- ⊗ BANANA SPLIT (PLÁTANO, CHOCOLATE, DULCE DE LECHE Y CHIPS)
Banana Split (plàtan, xocolata, "dulce de leche" i xips)
6,20€
🍷 Oporto Tawny 3,50€
- ⊗ CREMA QUEMADA DE MARACUYÁ
Crema cremada de maracujà
5,80€
🍷 Finca antigua Moscatel 3,00€
- /// MINI ENSAIMADA DE MENORCA CON CREMA QUEMADA
Mini ensaïmada amb crema cremada
5,80€
🍷 Finca antigua Moscatel 3,00€
- ⊗ PLATILLO DE QUESO MAHÓN "SEMI"
SON VIVES DE VACA AUTÓCTONA
Formatge de Maó "Semi" de vaca vermella menorquina
6,90€
🍷 Pedro Ximenez 3,50€
- /// BROSSAT CON GRANIZADO DE VINO TINTO Y GALLETAS DE LA ISLA
Crema de mató amb granissat de vi negre i galetes de l'illa
6,70€
🍷 Oporto Tawny 3,50€
- 🍷 MARIDAJE DE VINOS DULCES CON LOS POSTRES
Maridatge de vins dolços amb es postres

Pan divino

PAN SIN GLUTEN	PAN Pa	PAN CON TOMATE
Pa sense gluten	1€	Pa amb tomàtic
2€		3€

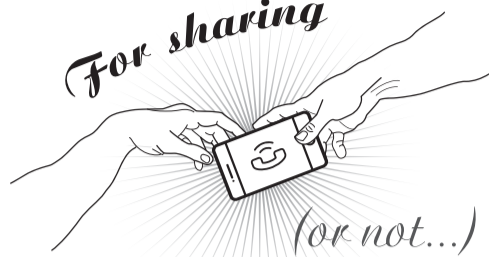
MENÚ DEGUSTACIÓN 9 PASOS
Menú degustació 9 passos
35,00€*

INCLUYE PAN Y AGUA Inclou pa i aigua
*PRECIO POR PERSONA. MESA COMPLETA
*Preu per persona. Taula completa

- ⊗ ADAPTABLE A DIETA LIBRE DE TRIGO
Adaptable a dieta lliure de blat
- /// VEGETARIANO
Vegetarià
- /// VEGANO
Vegà

Santa Rita

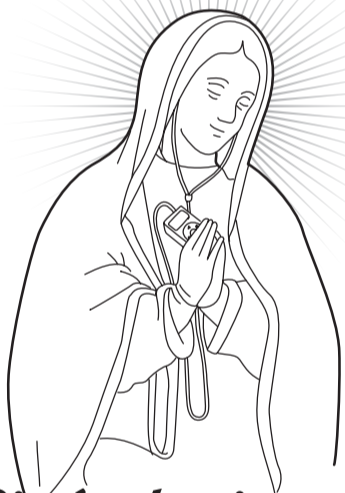
For sharing



(or not...)

À PARTAGER (OU PAS...)

- ⊗ SALTED SPANISH TUNA (MOJAMA)
Thon "mojama"
6,90€
- ⊗ CANTABRIAN ANCHOVIES
Anchois du Cantabrique
8,00€
- ⊗ "ORTIZ" FRESH ANCHOVIES
MARINATED IN VINEGAR
Anchois marinés au vinaigre "Ortiz"
8,00€
- ⊗ SERVING OF IBERIAN SHOULDER HAM (100 g)
Plateau de jambon cru ibérique (épaule) (100 g)
16,00€
- PORK RIND TAPA
Tapa de museau de porc frit
6,50€
- ROAST CHICKEN CROQUETTE (PIECE)
Croquette de poulet rôti (l'unité)
2,00€



Rita's classics
(or not so classic...)

LES GRANDS CLASSIQUES DE RITA
(OU LES PLUS MODERNES...)

- /// SPICY POTATOES WITH "CANALLA" SAUCE
Patatas bravas à la sauce "Canalla"
6,90€
- /// FALAFEL WITH TOMATO JAM
Falafel à la confiture de tomates
6,60€
- /// ASSORTED ALGAE AND VEGETABLE
SALAD WITH A JAPANESE DRESSING
Salade d'algues et légumes à la vinaigrette
japonaise
7,40€
- ⊗ GREEN SALAD WITH MARINATED CHEESE,
CARROTS, BLACK OLIVES, RED ONION,
DRIED FRUITS & MASALA DRESSING
Salade verte avec du fromage mariné,
carottes, olives noirs, oignons rouges, fruits
secs et sauce masala
6,90€
- ⊗ FOIE MICUIT, APPLESAUCE AND
LIQUORICE POWDER
Foie gras mi-cuit, compote de pommes et
poudre de réglisse
9,60€
- RED SHRIMP WITH VIETNAMESE GREEN RICE
Crevette et riz vert vietnamien
8,60€

From here, there (or wherever...)

D'ICI ET D'AILLEURS (ET DE N'IMPORTE OÙ...)

- EGGPLANT WITH MISO, MUSTARD AND TUNA SCALES
Aubergine au miso, moutarde et écailles de thon
6,50€
- ⊗ WILD ASPARRAGUS WITH GOMASIO SAUCE AND YOGHURT DRESSING
Asperges vertes à la sauce au gomasio et au yaourt
6,80€
- /// "COCA" WITH GORGONZOLA AND BAKED APPLE WITH FRESH ARUGULA
Pain de "coca" avec gorgonzola, pomme cuite et feuille de roquette
6,60€
- ⊗ GRILLED MAHÓN CHEESE WITH "MOJO VERDE" AND BLACK GARLIC
Fromage Mahón grillé, "mojo verde" et ails noirs
6,90€
- STEAMED MUSSELS WITH ONIONS, GREEN PEPPER, KIMCHI SAUCE AND CHIPS
Moules avec des oignons, poivre vert, sauce kimchi et frites
6,80€
- ⊗ TUNA TARTAR WITH WATERMELON AND NORI SEAWEEDES
Tartare de thon avec pastèque et nori
16,00€
- SALMON CARPACCIO WITH PASSION FRUIT AND FRIED CORN
Carpaccio de saumon aux fruits de la passion et grains de maïs grillé
8,50€
- ⊗ OCTOPUS WITH "CAUSA PERUANA" AND "ADICTIVA" SAUCE
Poulpe à la "causa peruana" (purée de pommes de terre) et sa sauce "adictiva"
10,90€

Giving our all (and much more...)

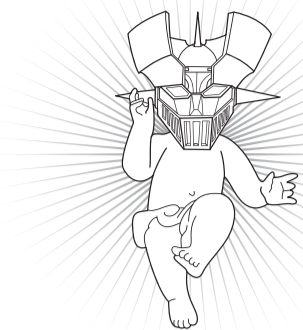
NOUS MULTIPLIONS LES PAINS (ET MÊME LES COUVERTS...)

- RITA'S CHICKEN WINGS
Ailes de poulet à la manière de Rita
7,10€
- BATTERED CHICKEN SUSHI WITH AVOCADO AND KIMCHI SAUCE
Sushi de poulet pané, avocat et kimchi sauce
10,60€
- ⊗ DUCK BURGER WITH BROCCOLI BIMI AND TRINA SAUCE
Hamburger de canard avec pousses de brocoli et sauce trina
7,90€
- LAMB CONFIT WITH "MIGAS", YOGURT AND SWEET POTATO
Confit d'agneau avec "migas", yaourt et patate douce
8,50€
- GRILLED FOIE GRAS WITH ENSAIMADA & APRICOTS
Ensaïmada avec foie grillé et les abricots
8,40€
- ⊗ "SAAM" LETTUCE WRAP WITH IBERIAN STREAKY BACON, ARTICHOKEs, CHIPS &
NITSUME SAUCE
"Saam" emballage de laitue au lard salé ibérique, artichauts, croustilles est sauce nitsume
7,40€
- BEEF TATAKI WITH FENNEL, CURRY AND SALMON SKIN
Tataki de viande bovine, fenouil, curry et peau croustillante de saumon
7,60€



OUR PRICES INCLUDE VAT / TOUS LES PRIX SONT TTC

To end your meal



(or start it again...)

POUR TERMINER (OU RECOMMENCER...)

- /// TRUFFLES ASSORTMENT: WHITE & DARK
CHOCOLATE, COCONUT, CARAMEL &
MATCHA TEA
Assortiment de truffes: chocolat blanc
et noir, dulce de leche et thé matcha
4,50€
🍷 Casa de la ermita Monastrell 3,00€
- ⊗ BANANA SPLIT (BANANA, CHOCOLAT,
CAREMEL AND CHIPS)
Banana Split (chocolat, banane, dulce de
leche et pépites)
6,20€
🍷 Oporto Tawny 3,50€
- ⊗ CRÈME BRULÉE WITH PASSION FRUITS
Crème brulée au fruit de la passion
5,80€
🍷 Finca antigua Moscatel 3,00€
- /// MINI MINORCAN ENSAIMADA WITH
CRÈME BRULÉE
Mini ensaïmada de Minorque à la crème
brulée
5,80€
🍷 Finca antigua Moscatel 3,00€
- ⊗ SEMI CURED MAHÓN CHEESE
Fromage de Mahón semi-affiné
6,90€
🍷 Pedro Ximenez 3,50€
- /// COTTAGE CHEESE WITH RED WINE
SLUSH & COOKIES
Fromage frais avec granité de vin rouge
et biscuits
6,70€
🍷 Oporto Tawny 3,50€
- 🍷 SWEET WINE PAIRING WITH DESSERTS
Appariement des vins doux avec les desserts

Holy bread

GLUTEN-FREE BREAD	BREAD	TOMATO-RUBBED BREAD
Pain sans gluten 2€	Pain 1€	Pain frotté avec de la tomate 3€

9-STEP TASTING MENU
Menu dégustation en 9 étapes
35,00€*

BREAD AND WATER INCLUDED Pain et eau inclus
*PRICE PER PERSON. FULL COVER
*Prix par personne. Table complète

- ⊗ ADAPTABLE TO WHEAT-FREE DIETS
Adaptable au régime alimentaire sans blé
- /// VEGETARIAN
Végétarien
- /// VEGAN
Vegan