

MENÚ PREMIUM

ESCOGE UN ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE



ENTRANTES

BERENJENAS CRUJIENTES

con salsa sweet chili

BRAVAS DE LA RITA... ¿o explosivas?

CROQUETAS TRUFADAS

CALAMARES A LA ANDALUZA

con mayonesa de curry Raz al Hanout

HUMMUS EN DÚO (GARBANZO & REMOLACHA) & papadum

GREEN SALAD.

ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi y furikake

HUEVOS ESTRELLADOS

CREMA DE ZANAHORIA, NARANJA Y JENGIBRE

con yogur griego y cacahuetes

ENSALADA CON VIRUTAS DE CABRA Y FRAMBUESA,

brotes, kale y alga nori

ENSALADA GRIEGA

de quinoas, trigo sarraceno y queso feta

BURRATA & MANGO y tomate (+2€)

LINGUINE CARBONARA

montada a la yema trufada con guanciale

MAR Y TIERRA

CANELÓN DE PULARDA

con trompetas de la muerte

CURRY ROJO THAI

con solomillo ibérico y arroz jazmín

CHEESEBURGER LA RITA STYLE

y sus fritas caseras

TACOS MAR Y MONTAÑA

de pollo rustido y gambas

CONFIT DE PATO

con chutney de manzana y zanahorias especiadas

MEDALLONES DE TERNERA

con trío de quesos templados

GAMBONES CON KIMCHI,

arroz frito, verduritas y shiitake

CALAMARES A LA PLANCHA

lacados con salsa teriyaki y sus tirabeques

BACALAO CRUJIENTE

con sanfaina y olivas negras guisadas al ajo y guindilla (+2,50€)

TATAKI DE ATÚN

con ensalada fresca de algas y mango fresco (+3€)

SR ENTRECOT (+3€)

DULCE FINAL

ESPONJOSO DE YOGUR GRIEGO, sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados

CHEESECAKE TEMPLADO

PROFITEROLES DE NATA con chocolate fondant

COPA DE HELADO, made in 1972

TIM BAON... *el preferido de nuestros clientes más fieles*

COULANT DE CHOCOLATE con nata montada a mano (+1€)

18,95 €
IVA incluido

MENÚ PREMIUM

ESCULL UN ENTRANT, UN PLAT PRINCIPAL I UN POSTRE



ENTRANTS

ALBERGÍNIES CRUIXENTS

amb salsa sweet chili

BRAVES DE LA RITA... o explosives?

CROQUETES TRUFADES

CALAMARS A L'ANDALUSA

amb maionesa de curri Raz al Hanout

HUMMUS EN DUO (CIGRONS & REMOLATXA) & papadum

GREEN SALAD.

amanida verda amb alvocat, espinacs baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi i furikake

OUS ESTRELLATS

CREMA DE PASTANAGA, TARONJA I GINGEBRE

amb iogurt grec i cacauets

AMANIDA D'ENCENALLS DE DE FORMATGE DE CABRA I GERDS,

brots, kale i alga nori

AMANIDA GREGA

de quinoes, blat sarraí i formatge feta

BURRATA & MANGO i tomàquet (+2€)

LINGUINE CARBONARA

muntada al rovell trufat amb guanciale

MAR I TERRA

CANELÓ DE PULARDA

amb trompetes de la mort

CURRI VERMELL THAI

amb filet ibèric i arròs gessamí

CHEESEBURGER LA RITA STYLE

i les seves fregides casolanes

TACOS MAR I MUNTANYA

de pollastre rostit i gambes

CONFIT D'ÀNEC

amb chutney de poma i pastanagues especiades

MEDALLONS DE VEDELLA

amb trio de formatges templats

GAMBONS AMB KIMCHI,

arròs fregit, verdures i shiitake

CALAMARS A LA PLANXA

lacats amb salsa teriyaki i els seus tirabecs

BACALLÀ CRUIXENT

amb samfaina i olives negres guisades amb all i bitxo (+2,50€)

TATAKI DE TONYINA

amb amanida fresca d'algues i mango fresc (+3€)

SR ENTRECOT (+3€)

DOLÇ FINAL

ESPONJÓS DE IOGURT GREG, sorbet de gerds i fruites vermelles confitades

CHEESECAKE TEMPLAT

PROFITEROLS DE NATA amb xocolata fondant

COPA DE GELAT, made in 1972

TIM BAON... *el preferit dels nostres clients més fidels*

COULANT DE XOCOLATA amb nata muntada a mà (+1€)

18,95€
IVA inclòs

MENU PREMIUM

CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT



ENTRÉES

AUBERGINES CROUSTILLANTES

à la sauce sweet chili

POMMES DE TERRE SAUCE PIQUANTE

LA RITA... ou explosives?

CROQUETTES TRUFFÉES

CALMARS À L'ANDALOUSE

avec mayonnaise à Raz al Hanout

DUO D'HOUMOUS (POIS CHICHE

& BETTERAVE) & papadum

GREEN SALAD.

salade verte avec avocat, pousses d'épinards, chou frisé, edamame, vinaigrette au wasabi et furikake

OEUFS FRITS

VELOUTÉ DE CAROTTES, D'ORANGE ET DE GINGEMBRE

avec yaourt grec et cacahuètes

SALADE AUX COPEAUX DE FROMAGE

DE CHÈVRE, framboises, jeunes pousses, chou frisé et algues nori

SALADE GRECQUE

de quinoa, sarrasin et feta

BURRATA & MANGO et tomates (+2€)

LINGUINE CARBONARA

au jaune d'oeuf truffé avec guanciale

MER ET TERRE

CANNELONI DE POULARDE

avec trompettes de la mort

CURRY ROUGE THAÏLANDAIS

avec filet ibérique et riz thaï

CHEESEBURGER LA RITA STYLE

et ses frites maison

TACOS « MER ET MONTAGNE »

de poulet rôti et crevettes

CONFIT DE CANARD

au chutney de pommes et carottes épicées

MÉDAILLONS DE FILET DE BOEUF,

avec trio de fromages chauds

CREVETTES AU KIMCHI,

riz frit, légumes et shiitake

CALAMARS GRILLÉS

et laqués à la sauce teriyaki et ses pois mange-tout

MORUE CROUSTILLANTE

à la samfaina et aux olives noires, mijotées à l'ail et au piment (+2,50€)

TATAKI DE THON

avec salade d'algues et mangues fraîches (+3€)

M ENTRECÔTE (+3€)

TOUCHE FINALE SUCRÉE

CAKE AU YAOURT GREC, sorbet à la framboise et fruits rouges confits

CHEESECAKE TIÈDE

PROFITEROLES à la crème fraîche fouettée et chocolat chaud

COUPE DE GLACE, made in 1972

TIM BAON... le dessert favori de nos clients les plus fidèles

COULANT AU CHOCOLAT avec crème fouettée à la main (+1€)

18,95€
TVA incluse

PREMIUM MENU

1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT (CHOICE OF)



STARTERS

CRUNCHY AUBERGINE

with sweet chili sauce

LA RITA SPICY POTATOES... or explosive?

TRUFFLE CROQUETTES

ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI

with Raz al Hanout mayonnaise

HUMMUS DUO (CHICKPEAS & BEETROOT) & papadum

GREEN SALAD.

with avocado, baby spinach baby, edamame, wasabi vinaigrette and furikake

FRIED EGGS ON CHIPS

CREAMY CARROT AND ORANGE SOUP WITH GINGER,

Greek-yoghurt and peanuts,

SALAD WITH GOAT-CHEESE SHAVINGS, RASPBERRIES,

sprouts, kale and nori

GREEK SALAD WITH QUINOA,

buckwheat and feta cheese

BURRATA & MANGO and tomatoes (+€2)

LINGUINE CARBONARA

with truffle yolk emulsion and guanciale

LAND & SEA

POULARDE CANNELONI

with black chanterelles

THAI RED CURRY

with Iberian pork sirloin and jasmine rice

CHEESEBURGER LA RITA STYLE

with housemade chips

SURF-AND-TURF TACOS

with roasted chicken and shrimp

DUCK CONFIT

with apple chutney and spiced carrots

BEEF SIRLOIN MEDALLIONS

with trio of warm cheeses

JUMBO SHRIMP WITH KIMCHI,

fried rice, vegetables and shiitake

GRILLED CALAMARI

with teriyaki glaze and snow peas

CRUNCHY COD

with samfaina and black olives stewed in garlic and gayenne pepper (+€2,50)

TUNA TATAKI

with fresh seaweed salad and fresh mango (+€3)

MR ENTRECÔTE (+€3)

SWEET FINISH

GREEK YOGHURT SPONGE, raspberry sorbet and confit red berries

WARM CHEESECAKE

PROFITEROLS filled with fresh whipped cream and a hot chocolate sauce

ICE CREAM VERRINE, made in 1972

TIM BAON... *a favourite of our most loyal diners*

CHOCOLATE COULANT with hand-whipped cream (+€1)

€ **18,95**
VAT included