



La Rita

# Menú

91 521 66 88  
[www.restaurantelarita.com](http://www.restaurantelarita.com)  
[reservas@restaurantelarita.com](mailto:reservas@restaurantelarita.com)

Calle Infantas 29

## Menú Eventos 45€

### Para empezar

Crema de hongos con virutas de queso pecorino y crutons

### Para continuar

Nuestra ensaladilla cremosa con ali oli de ajo negro y ventresca de atún confitada

Buñuelitos suaves de bacalao con emulsión de mango (2 unidades)

### Para terminar

Lomo de merluza de pincho con emulsión de gambas y mejillones

El beso de la Rita

Costillar deshuesado, horneado lentamente en salsa de cerveza negra y coca cola

### Los dulces

Tarta de queso cremosa con melaza de frutos rojos

### Bebidas 2 por pax

Vino blanco Vega Real, verdejo 100%  
Vino tinto Veo-Veo, tempranillo  
Refrescos, zumos, cervezas, agua

## Menú Eventos 50€

### Para empezar

Crema tibia de tomate en textura con tartar de langostinos, brotes de remolacha y chips de plátano

### Para continuar

Croquetas melosas de carabinero  
Aguacate roll relleno de tartar de salmón noruego macerado con fruta de la pasión, tierra de camote encebollada, caviar de trucha y salsa de anchoas

Flores de alcachofa confitadas con AOVE

### Para terminar

Brocheta de rape con arroz jazmín salteado al WOK y emulsión suave de salsa teriyaki

El beso de la Rita

Solomillo ibérico de bellota macerado al ras el hanout con yuca frita y couscous de cítricos

### Los dulces

Timbal de piña asada al ron y miel con helado de canela

### Bebidas 2 por pax

Vino blanco Sonrisa de Tares (Rias Baixas)  
Vino tinto Protos Roble (Ribera del Duero)  
Refrescos, zumos, cervezas, agua

## Menú Eventos 100€

### Para empezar

Crema suave de nécoras con rotti de langosta y aire de mar

### Para continuar

Foie de pato mi cuit con caramel líquido de vermut rojo, compota de naranja escarchada y pétalos de pimienta rosa

Aguacate roll relleno de tartar de salmón noruego macerado con fruta de la pasión, tierra de camote encebollada,  
caviar de trucha y salsa de anchoas

Pata de pulpo crujiente con patatas revolconas, emulsión de chipotle y torrezno de soria

### Para terminar

Brocheta de rape, con arroz jazmín salteado al  
WOK Y emulsión suave de salsa teriyaki

El beso de la Rita

Brownie de rabo de toro estofado con nueces, puré suave de tubérculos y napado con sus jugos al cacao

### De postre

Coulant de praliné con sobete de mandarina

### Bebidas 2 por pax

Ossians verdejo (Castilla y león)

Vino Pago Carraovejas tempranillo (Ribera del Duero)

Refrescos, zumo, cerveza, agua

## Condiciones de la reserva

Disponemos de una amplia bodega de vinos, en caso de necesitar cualquier cambio en los mismos, no dude en consultar la posibilidad con nuestro sumiller que le aclarará cualquier duda.

Para reservas de grupos y debido a nuestra política personal de servicio, establecemos las siguientes normas:

- 1.- Las reservas de fecha no se considerarán en firme hasta su confirmación y aprobación de presupuesto, lo que implica que cuanto antes se efectúe la reserva menos probabilidades existen de perder la fecha requerida.
- 2.- Para la confirmación de los servicios se deberá realizar una señalización del 15 %.
- 3- Estos menús son para grupos. Mínimo 8 comensales.
- 4.- En caso de producirse una cancelación total del grupo, dentro de los diez días previos a la fecha de reserva, supondrá la pérdida del depósito realizado.
- 5.- En el presupuesto se admite una disminución del 5% en el número de comensales sin coste; superando dicho porcentaje se facturará el total reservado.
- 6.- El pago del resto de los servicios contratados se realizará el mismo día a la finalización del evento.

