



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 42€

### Para compartir

Salmorejo cordobés, huevito de codorniz y ventresca de atún confitada

Ensaladilla cremosa con suave ali oli de ajo negro

Croquetas melosas artesanales con panko de boletus

Buñuelitos de bacalao con emulsión de mango

### Para continuar

Tomate de temporada con lascas de ventresca confitada, aceituna negra, piparras y aove (1 para 4 )

Cóctel de la casa

### Para elegir

Nuestros "Fish and chips". Bocado de merluza en tempura, boniato crujiente y curry verde  
Costillas deshuesadas horneadas lentamente en salsa de cerveza negra y Coca Cola

### Los dulces

Tarta de queso cremosa con melaza de frutos rojos

### Bebidas incluidas en la comida

Vino blanco y tinto de la casa  
Cerveza, refrescos, zumos y agua

## Menú Eventos 51,90€

### Para compartir

Foie de pato Mi cuit con caramelo líquido de vermut rojo y compota de naranja

Croquetas melosas de Jamón Ibérico

Buñuelitos de bacalao con emulsion de mango

Shiitake estofada, parmentier a la tartufata y huevito campero 64 °C

### Para continuar

Flores de alcachofas confitadas a la plancha con salmorejo cordobés y aove

### Para elegir

Cóctel de la casa

Brocheta de rape y verduritas a la parrilla con arroz jazmín salteado al WOK y emulsión suave de salsa teriyaki

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

### Los dulces

Galleta de manzana y hojaldre caliente con helado de caramelo

### Bebidas incluidas en la comida

Vino blanco y tinto de la casa  
Cerveza, refrescos, zumos y 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.

