



La Rita

Menú

91 521 66 88
www.restaurantelarita.com
reservas@restaurantelarita.com

Calle Infantas 29

Menú Eventos 40€

Para empezar

Crema de hongos con virutas de queso pecorino y crutons

Para continuar

Nuestra ensaladilla cremosa con suave ali-olí de ajo negro y ventresca de atún confitada (4 Pax)

Buñuelitos suaves de bacalao con emulsión de mango y huevas de arenque (2 unidades)

Para ir terminando

Lomo de merluza de pincho con emulsión de gambas y mejillones y crujiente de arroz negro

El beso de la Rita

Solomillo de cerdo ibérico en salsa bordelesa con patatas risolada

Los dulces

Tarta árabe con creme brulee y almendras tostadas

Bebidas 2 por pax

Vino blanco, Montesierra, Somontano (Garnacha)

Vino tinto, Montesierra, Somontano (Garnacha)

Refrescos, zumos, cervezas, agua



Menú Eventos 50€

Para empezar

Crema tibia de tomate con tartar de langostinos, remolacha y chip's de apio

Para continuar

Aguacate roll relleno de King crab, tierra de camote encebollada, caviar de trucha y salsa suave de anchoas (4 Pax)

Empanadillas de copetín al horno rellenas de cerdo ibérico y ají molido con salsa de guacamole y kimchi

Flores de alcachofas confitadas con trufa y parmesano

Para ir terminando

Albóndigas de rape en pilpil de clorofila

El beso de la Rita

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

Los dulces

Tarta de queso cremosa con melaza de frutos rojos

Bebidas 2 por pax

Vino blanco, Matarromera, R.del duero (verdejo)

Vino tinto, 3404, Somontano (Garnacha, cabenet Sauvignon y monastrell)

Refrescos, zumos, cervezas, agua

Menú Eventos 75€

Para empezar

Crema de nécoras con rotti de bogavante y chip,s de camote

Para continuar

Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro, rebozados con salsa de piquillos dulces

Croquetas de Jamón ibérico (2 un)

Canelón negro de sepia y langostinos gratinado con queso payoyo

Para ir terminando

Lubina salvaje macerada con salsa thai en papillote crujiente de pasta brick con verduritas

El beso de la Rita

Milhoja crujiente de carrilleras de cerdo ibérico estofadas con parmentier

De postre

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

Bebidas 2 por pax

Vino blanco, Perro verde, Rivera del duero (Verdejo)

Vino tinto, Altanza Reserva. Rioja (Tempranillo)

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 6 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.

