



*La Rita*

# Carta

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

---

Calle Infantas 29

PARA COMPARTIR / TO SHARE	RACIÓN			DE LOS PASTOS / FROM THE FARM	RACIÓN
<b>Salmorejo cordobés, huevito de codorniz y ventresca de atún confitada</b> <i>Cordovan salmorejo, quall egg and confit tuna belly</i>	9.60€	<b>Con salmorejo</b> <i>With Salmorejo</i>	6.20€		
<b>Foie de pato Mi cuit con caramelo líquido de vermut rojo y compota de naranja</b> <i>Foie gras mi cuit with liquid caramel of red vermouh and Orange compote</i>	16.50€	<b>Rellena de setas</b> <i>Stuffed with mushrooms</i>	6.50€	<b>Costillas deshuesadas, horneadas lentamente en salsa de cerveza negra y coca cola</b> <i>Boneless ribs, slow baked in black beer and coca cola sauce.</i>	42€ (mín 2 pax)
<b>Ensaladilla cremosa con suave ali olí de ajo negro</b> <i>Creamy salad with soft black garlic alioli</i>	12.80€	<b>Rellena de verduras</b> <i>Stuffed with vegetables</i>	6.50€		
<b>Croquetas melosas artesanales con panko (8 und):</b> <i>Homemade honeyed croquettes with panko (8 unit)</i> - <b>Boletus</b> / <i>Boletus</i> - <b>Jamón Ibérico</b> / <i>Iberian Ham</i>	12.00€	<b>Rellena de rabo de toro con su jugo</b> <i>Stuffed with oxtail and its own juices</i>	8€	<b>Hamburguesa 100% Ternera, cheddar, bacón, cogollos de Tudela, tomate y cebolla caramelizada</b> <i>100 % beef hamburguer, cheddar, bacon, Tudela lettuce leaves, tomato and caramelized onion.</i>	14.50€
<b>Buñuelitos de bacalao con emulsión de mango (4 und)</b> <i>Codfish fritters with mango emulsion</i>	10.50€	<b>DE LA HUERTA / FROM THE ORCHARD</b>	<b>RACIÓN</b>		
<b>Shiitake estofada, parmentier a la tartufata y huevito campero 64°C</b> <i>Stewed Shiitake, parmentier with tartufata and free-range egg 64°C</i>	12.90€	<b>Burrata de la Puglia sobre ceviche de tomates texturizados en salsa de menta</b> <i>Burrata from Puglia on top of fresh tomatoes ceviche in mint sauce</i>	13.50€	<b>Brownie de rabo de toro estofado con nueces, puré suave de tubérculos y napado con sus jugos al cacao</b> <i>Braised oxtail brownie with walnuts, soft tuber puree and napped with its juices and cocoa</i>	19€
<b>Risotto cremoso de verduras, leche de coco y nube de parmesano</b> <i>Creamy risotto with vegetables, coconut milk and a cloud of parmesan</i>	12.50€	<b>Ensalada "Verde que te quiero verde"</b> <i>Green Salad</i>	10.50€	<b>Tataki de lomo de Vaca madurada con cous-cous de cítricos (250 gr)</b> <i>Tataki of matured beef tenderloin with citrus cous-cous (250 gr)</i>	21€
<b>Chipirón de potera encebollado con salsa arrantxale</b> <i>Squid with onions and arrantxale sauce</i>	14.50€	<b>Tomate de temporada con lascas de ventresca confitada, aceituna negra, piparras y AOVE</b> <i>Seasonal tomato with tuna, black olives, peppers and olive oil</i>	13€	<b>LOS DULCES / DESERTS</b>	<b>RACIÓN</b>
<b>NUESTRAS TORTILLAS / OUR OMELETES</b>	<b>RACIÓN</b>	<b>Verduras de temporada salteadas al wok</b> <i>Seasonal vegetables sautéed in wok</i>	12.90€	<b>Tarta de queso cremosa con melaza de frutos rojos</b> <i>Creamy cheese cake with red fruit molasses</i>	6€
<b>Clásica con cebolla</b> <i>Classic with Onion</i>	5.50€	<b>Flores de alcachofas confitadas, a la plancha con salmorejo cordobés y AOVE</b> <i>Artichoke confit flowers, grilled with cordobán salmorejo and olive oil</i>	9.50€	<b>Coulant de chocolate cremoso y helado de violetinas</b> <i>Creamy chocolate coulant and violet ice cream</i>	6.50€
<b>Con nuestra salsa brava</b> <i>With Our brava Sauce</i>	6.20€	<b>DE LA MAR / FROM THE SEA</b>	<b>RACIÓN</b>	<b>Timbal de piña asada al ron con helado de canela</b> <i>Pineapple carpaccio flambéed in rum with cinnamon ice cream</i>	5.90€
		<b>Brocheta de rape y verduras a la parrilla, con arroz jazmín salteado al WOK y emulsión suave de salsa teriyaki</b> <i>Monkfish and grilled vegetables skewer, with sautéed Jasmine rice in wok and soft teriyaki potato and green sauce emulsion</i>	18€	<b>Degustación de frutas y frutos rojos preparados</b> <i>Tasting of fruits and berries</i>	5.50€
		<b>Bocaditos de merluza en tempura, boniato crujiente y curry verde</b> <i>Our "Fish and chips" hake tempura morsels, crispy sweet potato and green curry</i>	16€		

\*Servicio de pan con olivas y ali oli 1.50 € por persona. Iva incluido  
\*Bread service with olives and alioli 1.50 € per person (VAT included)

**"No te pierdas nuestro Margarita especial. El beso de Rita" 5€**