



RitaSibaRita  
· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## Horario

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes

13:00h a 16:15h  
20:00h a 23:30h

Sábado y Domingo  
20:00h a 23:30h

### PARA LOS PEQUES

**12,00** PLATO COMBINADO de burger, croqueta, nuggets y patatas fritas  

**12,00** ESCALOPE DE POLLO con pomodoro y queso fundido acompañado con patatas fritas  

### BEBIDAS

**2,00** AGUA Y REFRESCOS

**2,50** CERVEZA HEINEKEN BOTELLA CON Y SIN

VER CARTA VINOS

### LEYENDA DE ALÉRGENOS



10% DE DESCUENTO EN PEDIDOS PARA RECOGER EN RITA SIBARITA

en casa 

Carta a domicilio

# De nuestra carta



RitaSibaRita

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## PARA EMPEZAR

- 12,50** PIZZA DE ALCACHOFA,     
uva roja al Jack Daniel's, Idiazábal y Scamorza Affumicata
- 10,40** SAQUITO DE QUESO DE CABRA ASADO     (P)  
con confitura agrídulce de pimientos
- 9,10** CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO unidad adicional 1,50€    
- 11,20** DADOS DE PATATA rellenos de mojo y alioli de ajo negro  
- 9,20** CIGARROS DE POLLO Y VERDURAS con salsa de soja    
- 9,90** PANKO NUGGETS    
- 16,40** TABLA DE JAMÓN IBÉRICO y tumaca  
- 9,30** MEDIA TABLA DE QUESOS     
Idiazábal (NP), Camembert (P), Scamorza Affumicata (NP), Comté (NP) y Gorgonzola (P)
- 13,20** ALCACHOFAS CONFITADAS con el mejor aceite del mundo 

## ALGO FRESQUITO

- 10,40** TOMATE DE TUDELA aliñado con ventresca    
- 12,30** BURRATA con emulsión de tomate               
- 15,20** COMBINADO FUTOMAKI DE FOIE con mango (8 piezas)  
+ NIGIRI DE ATÚN ROJO (2 piezas)   
- 15,20** COMBINADO FUTOMAKI DE ATÚN ROJO con philadelphia y pepino (8 piezas)  
+ NIGIRI DE ATÚN ROJO (2 piezas)    

## DE LA MAR

- 14,20** CEVICHE DE CORVINA con leche de tigre, guacamole y yuca frita 
- 14,60** TARTAR DE ATÚN ROJO    
- 17,60** PULPO A LA PARRILLA con puerro crujiente, patata confitada y emulsión de ajada
- 13,10** ARROZ MELOSO con pulpo y gambón    
- 14,60** RAVIOLI DE CHANGURRO con jugo de gamba y azafrán        

## DE LA TIERRA

- 15,70** FOIE MI CUIT de elaboración propia.     
sobre sobao pasiego, polvo de cecina y frutos rojos macerados en José Cuervo
- 13,60** STEAK TARTAR      
- 14,60** PRESA DE ÁVILA con arroz de coco asado en hoja de plátano   
- 11,90** MINI RITA BURGUER (4 unidades) unidad adicional 2,90€  (P)     
sabrosas hamburguesas que no te dejarán indiferente
- 11,90** LA HAMBURGUESA DE RITA (NP)       
220gr. de ternera gallega, cheddar rojo, bacon, mezclum y tomate seco
- 13,20** ROLLITO VIETNAMITA de perdiz escabechada   
- 12,20** NIDO DE PATATA EN TEMPURA con yema de huevo de corral y jamón ibérico  

## DULCE FINAL

- 6,30** BROWNIE FLUIDO con frutos rojos y helado de vainilla al bourbon     
- 6,30** TORRIJA CARAMELIZADA con puré de frutos deshidratados y helado de haba tonka   
- 6,10** TARTA DE QUESO con frambuesas y spéculoos (P)    

10% DE DESCUENTO EN PEDIDOS PARA RECOGER EN RITA SIBARITA

en casa 

Carta a domicilio



RitaSibaRita

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## VINOS *en casa*

### Blancos afrutados y equilibrados

- 19 Habla de ti** D.O V.T Extremadura  
"Sauvignon blanc"
- 20 Nieva Pie Franco** D.O. Rueda  
"Verdejo"
- 22 Viñas del Vero** D.O. Somontano  
"Gewurztraminer"

### Blancos intensos y golosos

- 16 Marieta** D.O. Rias Baixas  
"Albariño" Semi-dulce
- 24 Do Ferreiro** D.O. Rias Baixas  
"Albariño"
- 24 Valdesil** D.O. Valdeorras  
"Godello sobre lias"

### Blancos frescos y elegantes

- 15 K-naia** D.O. Rueda  
"Verdejo y Sauvignon blanc"
- 17 Mara Martín** D.O. Monterrei  
"Godello"
- 18 Viñas del Vero** D.O. Somontano  
"Chardonnay"
- 31 Vallegarcía** D.O. La Mancha  
"Viognier"

### Rosados ligeros y fresquitos

- 15 Valeur(Oissat)** Francia  
"Mourverdre, Cinsault y Garnacha"
- 20 Rita Habla** D.O V.T Extremadura  
"Shyraz y Garnacha"

### Burbujeantes

- 25 Raventos i Blanc Blanc de Blancs**  
Cava "Xarel · lo, Parellada, Macabeo"
- 28 Raventos i Blanc De Nit (rosado)**  
Cava "Macabeo, Macabeu, Monastrell,  
Parellada, Viura y Xarel · lo"
- 50 G.H Mumm Courdon Rouge**  
Champagne  
"Chardonnay, Pinot noir y Pinot meunier"

### Jintos jóvenes y Elegantes

- 18 Viña Sastre** D.O. Ribera del Duero  
"10 meses en barrica" - Tinta del país
- 35 Viña Sastre (Magnum)** D.O. Ribera del Duero  
"10 meses en barrica" - Tinta del país
- 18 Carabal Rasgo** D.O. Ribera del Guadiana  
"6 meses en barrica" - Shyraz y Tempranillo
- 18 Valleyglesias G3** D.O. Vinos de Madrid  
"6 meses en barrica" - Garnacha y Shyraz
- 21 Carmelo Rodero** D.O. Ribera del Duero  
"9 meses en barrica" - Tinta del país
- 21 Habla del silencio** D.O. V.T. Extremadura  
"6 meses en barrica" - Shyraz, Tempranillo y C.Sauvignon

### Jintos criados y sabrosos

- 19 La Locomotora** D.O. Rioja  
"12 meses en barrica" - Tempranillo
- 19 Peique** D.O. Bierzo  
"7 meses en barrica" - Mencía
- 20 Carabal Cávea** D.O. Ribera del Guadiana  
"10-12 meses en barrica"  
Shyraz, C.Sauvignon, Tempranillo y Graciano
- 39 Carabal Cávea (Magnum)** D.O. Ribera del Guadiana  
"10-12 meses en barrica"  
Shyraz, C.Sauvignon, Tempranillo y Graciano
- 20 Pujanza Hado** D.O. Rioja  
"12 meses en barrica" - Tempranillo
- 39 Pujanza Hado (Magnum)** D.O. Rioja  
"12 meses en barrica" - Tempranillo
- 21 Pruno** D.O. Ribera del Duero  
"12 meses en barrica" - Tempranillo y C.Sauvignon
- 26 Lindes del Remelluri** Viñedos de San Vicente,  
D.O. Rioja "12 meses en barrica"  
Garnacha, Tempranillo, Graciano y Viura
- 36 Isabel Negra** D.O. Penedes  
"12 meses en barrica" - C.Sauvignon, Shyraz y Monastrell

### Jintos para recomendar

- 23 Juan Gil** D.O. Jumilla  
"12 meses en barrica" - Monastrell
- 34 Lalama** D.O. Ribeira Sacra  
"20 meses en barrica" - Mencía y Brancellao
- 36 Veraton** D.O. Campo de Borja  
"16 meses en barrica" - Garnacha
- 40 Carabal Gulae** D.O. Ribera del Guadiana  
"18-22 meses en barrica"  
C.Sauvignon, Shyraz y Graciano