



Especialidades - Specialities - Spezialitäten

Ostras y Caviar - Oysters & Caviar - Austern und Kaviar

Oyster Gillardeu Marenn's d'Oleron

Unidad: 6,00 €

Black Adamas Caviar - Acipenser Baerii Esturgeon Siberian

10gr: 35,00€

30gr: 95,00€

50gr: 180,00€

100gr: 350,00 €

Bogavante fresco - Fresh lobster - Frischer Hummer



Bogavante fresco, a la parrilla o con spaghetti

Fresh lobster, grilled or with spaghetti

P.S.M

Frischem Hummer, gegrillte oder mit Spaghetti

Jamón Ibérico de Bellota

De nuestro maestro cortador

From our ham master cutter

Von unserem Schinken Meisterschneider

1/2 Port.

18,00 €

26,00 €

Entradas - Starters - Vorspeisen

 Queso de cabra gratinado con miel y nueces sobre carpaccio de remolacha	1/2 Port. 14,50 €	19,50 €
Gratinated goat cheese with honey and walnut on beet root carpaccio Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnuss auf Rote bete Carpaccio		
Salmón ahumado con blinis y creme fraîche	14,90 €	18,50 €
Smoked salmon with blinis and creme fraîche Geräuchert Lachs mit Blinis und Creme Fraîche		
 Mozzarella de búfala con tomate y albahaca	13,50 €	17,00 €
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum		
“Vitello Tonnato”, lonchas de ternera blanca con salsa de atún	14,50 €	18,50 €
“Vitello Tonnato” Slices of veal with tuna sauce and capers „Vitello Tonnao“ Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern		
Carpaccio de ternera con rúcola y parmesano		19,00 €
Beef Carpaccio with rocket and parmesan Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan		
Variación de entremeses “Ritzi”		24,00 €
Selection of starters “Ritzi” Vorspeisen Variation “Ritzi”		

Paste - Pasta - Teigwaren

 Spaghettini “Aglio & Olio” con ajo, aceite de olivas y guindilla	9,50 €	13,50 €
Spaghetti “Aglio & Olio” with garlic, olive and hot chili pepper Spaghetti „Aglio & Olio“ mit Knoblauch, Olivenöl und Chili		
 Trofiette (pasta casera) con crema de trufas y boletos	13,50 €	18,50 €
Home made trofiette with truffle crème and cep mushrooms Hausgemachte Trofiette mit Trüffelcreme und Steinpilzen		
Lasaña “Emiliana” con carne de ternera y bechamel	14,50 €	18,50 €
Home made lasagna with minced meat and béchamel sauce Lasagna „Emiliana“ mit Kalbsfleisch und Béchamelsauce		
 Pennette al “Pizzico” con ajo y salsa de tomate fresco (Picantito)	10,50 €	14,50 €
Pennette al “Pizzico” with garlic and fresh tomato sauce (light spicy) Pennette al „Pizzico“ mit Knoblauch und frischer Tomatensauce (Pikant)		
Spaghetti con gambas, tomatitos cerezas y rucola	16,90 €	22,50 €
Spaghetti with prawns, cherries tomato and rocket Spaghetti mit Gambas, Kirschtomaten und Rucola		
Tallarines caseros con tiritas de solomillo	15,00 €	19,50 €
Home made Fettuccine with slices of beef fillet Hausgemachte Fettuccine mit Rinder.fletstreifen		



Platos vegetarianos - Vegetarian

Pan y Deep 3,50 € - I.V.A. incluido

SI USTED TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALERGY PLEASE CONSULT OUR STAFF.
WENN SIE IRGENDWELCHE ALLERGIEN HABEN, KÖNNEN IHNEN UNSERE MITARBEITER WEITERHELFFEN.



RITZI
PUERTO PORTALS

Puerto Portals - local 34-35
E-07181 Puerto Portals - Mallorca
Tel: +34 971 68 41 04
info@ritzportals.com
booking@ritzportals.com
www.ritzigroup.com



BO 
HOTEL RITZI
PALMA PALMA

Carrer de Sant Joan, 6
E-07012 Palma - Mallorca
Tel: +34 971 71 27 38
ritzipalma@bohotel.com
www.bohotel.com



BO 
HOTEL RITZI
HAMBURG BISTRO

Tel: +49 40/2263312800
info@bohotel-hamburg.de



BO 
HOTEL RITZI
PALAZZO POREC RESTAURANT

Tel: +385 52 868 800
jb@bohotel-porec.com

www.ritzigroup.com