



HOTEL

RIBERA DI TRIANA



CARTA RESTAURANTE

RESTAURANT MENU

Entrantes

Starters

- Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal con Tomate Rallado **100gr/ 24,00€**

- Iberian Ham with Crystal Bread and Grated Tomato



- Surtido de Quesos con Nueces Garrapiñadas **20,00€**

- Selection of Cheeses with Caramelized Nuts



- Surtido de Croquetas **17,00€**

- Assorted Croquettes



- Ensaladilla de Chicharrones **17,00€**

- Potatoes Chicharrón "pork" Salad



- Ensalada de tomate azul y atún mechado **16,00€**

- Blue tomato salad with Shredded Tuna



-Pulpo con crema de boletus **20,00€-**

Octopus with boletus cream



-Ensalada de Pastrami con vinagreta de dátiles **19,00€**

-Pastrami Salad with date vinaigrette



-Huevos Rotos con Carabinero y Patata trufada **23,00€**

-Broken Eggs with Carabineer and Truffled Potatoes



Arroces

-Arroz de Marisco

2pax/ 45,00€

-Rice Seafood



-Arroz de Ibéricos con Lomo Bajo

2pax/ 47,00€

-Iberian Rice with Beef Striploin



Servicio de Pan y Cubierto 2'00€

Bread and Cutlery Service 2'00€

IVA INCLUIDO



Gluten
Gluten

Crustáceos
Crustaceans

Huevos
Eggs

Pescado
Fish

Soja
Soy

Lácteos
Dairy

Frutos de
Cáscara
Nuts

Apio
Celery

Mostaza
Mustard

Sésamo
Sesame

Sulfitos
Sulphites

Cacahuets
Peanuts

Altramuces
Lupins

Moluscos
Mollusks

Pescados y Carnes

Fish and Meat

- Suprema de Lubina con puré de remolacha y alcachofas al ajillo **24,00€**

- Supreme of sea bass with beetroot puree and garlic artichokes



- Salmón bourbon con Fideos Marinera **22,00€**

- Bourbon-glazed Salmon with seafood noodles



- Presa al estilo Moruno sobre patatas arrugás y Mojo Picón **25,00€**

- Moorish-style Iberian pork "Presa" over wrinkled potatoes and Mojo sauce



- Lomo bajo de Ternera con Patatas Ruffles de jamón **100gr/ 10,00€**

- Beef Striploin with Ham Ruffles Potatoes



- Cachopo de Ternera **26,00€**

- Stuffed and breaded Veal Fillet



IVA INCLUIDO



Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
Cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfitos
Sulphites



Cacahuets
Peanuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Postres

Desserts

- Tiramisú estilo Casa Ribera con Helado de Vainilla Brownie **9,00€**

- Ribera-Style Tiramisu with Vanilla Brownie Ice Cream



- Surtido de Helados **7,00€**

- Assorment of Ice Creams



- Tarta de Queso al Horno con Crema de Lotus Acompañada de Helado de Pistacho **7,50€**

- Baked Cheesecake with Lotus Biscoff Cream with Pistachio Ice Cream



-Tarta Muerte por Chocolate **8,50€**

-Death By Chocolate Cake



- Ensalada de Frutas de Temporada **7,00€**

- Seasonal Fruit Salad

Servicio de Pan y Cubierto 2'00€

Bread and Cutlery Service 2'00€

IVA INCLUIDO




Gluten Crustáceos Huevos Pescado Soja Lácteos Frutos de Cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Cacahuets Altramuces Moluscos
Gluten Crustaceans Eggs Fish Soy Dairy Nuts Celery Mustard Sesame Sulphites Peanuts Lupins Mollusks

Sugerencias del Día

Suggestions of the Day

-Gamba Blanca de Huelva **200gr/ 40€**

White Prawn from Huelva 

-Chocos de Isla Cristina con Mayonesa de Adobo **200gr/ 20€**

Cuttlefish from Isla Cristina with Adobo Mayonnaise



-Cazuela de rape y carabinero al mortero con nero di sepia **27€**




Monkfish Casserole with “Mortero” Sauce and Black Cuttlefish spaghetti



-Corvina a la Sanluqueña con Gambas y Almejas **25€**

- Corvina Sanluqueña Style with Prawns and Clams     

-Picaña con Patatas Ruffles de Jamón **100gr/ 9€**

-Picanha of Beef with Ham Ruffles Potatoes   

-Medallones de Cordero con Patatas Confitadas **26€**

-Lamb Medallions with Confit Potatoes   





Gluten Crustáceos Huevos Pescado Soja Lácteos Frutos de Cáscara Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Cacahuets Altramuces Moluscos
 Gluten Crustaceans Eggs Fish Soy Dairy Nuts Celery Mustard Sesame Sulphites Peanuts Lupins Mollusks

IVA INCLUIDO






Opción Vegetariana

Vegetarian option

- **Gnoquis de Remolacha en Salsa de Tomate y Huevo Frito** **16,00€**
Beetroot Gnocchi in Tomato Sauce with Fried Egg 
- **Parrillada de Verduras** **17,00€**
Grilled vegetables
- **Ensalada de Tomate Azul y Tofu Marinado** **16,00€**
blue tomato and marinated tofu salad
- **Aguacate Asado con pico de Gallo** **15,00€**
Grilled avocado with pico de gallo
- **Alcachofas a la Plancha con Almendras Fritas y AOVE** **18,00€**
Grilled artichokes with fried almonds and extra virgin olive oil 

Opción Infantil

Children's option

- **Filete de Pechuga de Pollo Empanado con Patatas Fritas** **12,00€**
Breaded Chicken Breast Fillet with French Fries 
- **Macarrones con Tomate y Queso**  **10,00€**
Macaroni with Tomato Sauce and Cheese 
- **Pizza Margarita** **12,00€**

- **Finger de Pollo** **10,00€**
Chicken Finger 



Gluten

Crustáceos
Gluten Crustaceans

Huevos
Eggs

Pescado
Fish

Soja
Soy

Lácteos
Dairy

Frutos de
Cáscara
Nuts

Apio
Celery

Mostaza
Mustard

Sésamo
Sesame

Sulfitos
Sulphites

Cacahuetes
Peanuts

Altramuces
Lupins

Moluscos
Mollusks

IVA INCLUIDO



HOTEL

RIBERA DE TRIANA



CARTA DE BEBIDAS

DRINKS MENU

REFRESCOS y APERITIVOS

Soft drinks and Appetizers

- Refrescos	3,00€
- Agua 0,5 l / Water	2,50€
- Agua 1l / Water	3,50€
- Agua con gas 0,5l / Sparkling water	2,50€
- Cerveza pequeña / Small beer	3,00€
- Cerveza XXL / XXL Beer	5,00€
- Tinto con Casera / Red wine with homemade	3,50€
- Manzanilla	3,50€
- Generosos / Sherry wines	4,00€
- Bitter	4,00€
- Copa Vino Casa / House wine glass	3,00€
- Copa Vino Blanco Rueda / Rueda White wine glass	4,00€
- Copa Tinto Rioja / Rioja red wine glass	4,00€
- Copa Tinto Ribera de Duero/ Ribera Duero red wine glass	4,00€

VINOS BLANCOS

White wines

- CASTILLO DE ANDRADE	15,00€
D.O Condado de Huelva /bodegas Andrade	
UVA: Sauvignon blanc	
- CASTILLO SAN DIEGO	15,00€
Tierra de Cadíz / Bodegas Barbadillo	
UVA: Palomino fino	
- VIÑAS DEL VERO (VINO DE LA CASA)/ (HOUSE WINE)	14,50€
D.O. Somontano / Bodegas Viñas de Vero	
UVAS: Macabeo y Chardonay	
- ENATE GEWÜRZTRAMINER	23,00€
D.O. Somontano / Bodegas Enate	
UVAS: Gewürztraminer	
- EDERRA	17,00€
D.O. Rueda / Bodegas Bilbainas	
UVAS: Verdejo	
- JOSÉ PARIENTE	24,00€
D.O. Rueda / Bodegas José Pariente	
UVAS: verdejo	

IVA INCLUIDO

VINOS ROSADOS

Rose Wines

- **VIÑAS DE VERO** **12.80€**
D.O. Somontano / Bodegas Viñas del Vero
UVAS: Merlot y Tempranillo
- **ENATE** **19,00€**
D.O. Somontano / Bodegas Enate
Uvas: Cabernet Sauvignon
- **MUGA** **21,00€**
D.O. Ca Rioja / Bodegas Muga
UVAS: Garnacha tinta y Viura

VINOS TINTOS

Red wines

- **VIÑAS DEL VERO (VINO DE LA CASA)/ (HOUSE WINE)** **15,00€**
D.O. Somontano / Bodegas Viñas del Vero
UVAS: 100% Merlot
- **EDERRA CRIANZA** **17,00€**
D.O. Ca Rioja / Bodegas Bilbaínas
UVAS: Tempranillo y Garnacha tinta
- **VIÑA POMAL 500 CRIANZA** **18,00€**
D.O. Ca Rioja / Bodegas Bilbaínas
UVAS: Tempranillo y Garnacha tinta
- **CAMPILLO CRIANZA** **23,00€**
D.O. Ca Rioja / Bodegas Campillo
UVAS: Tempranillo
- **IMPERIAL RESERVA** **45,00€**
D.O. Ca Rioja / Bodegas CVNE
UVAS: Tempranillo, Graciano y Mazuelo
- **200 MONGES RESERVA** **68,00€**
D.O. Ca Rioja / Bodegas Vinícolas Real
UVAS: Tempranillo, Graciano, Garnacha y Viura
- **FINCA RESALSO** **18,00€**
D.O. Ribera del Duero / Bodegas Emilio Moro
UVAS: Tempranillo
- **PESQUERA CRIANZA** **38,00€**
D.O. Ribera del Duero / Bodegas Pesquera
UVAS: Tempranillo

-	PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA	62,00€
	D.O. Ribera del Duero/ Bodegas Pagos de los Capellanes UVAS: Tempranillo	
-	MAURO	62,00€
	V. CASTILLA Y LEON/ Bodegas Mauro UVAS: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano	
-	PRIMA	20,00€
	D.O.Toro/ Bodegas San Román UVAS: Tinta de Toro	
-	SAN ROMAN	48,00€
	D.O. Toro/ Bodegas San Román UVAS: Tinta de Toro	
-	NUMANTHIA	72,00€
	D.O. Toro/ Bodegas Numanthia UVAS: Tinta de Toro	
-	PETIT PITTACUM	16,00€
	D.O. Bierzo/ Bodegas Pittacum UVAS: Mencía	
-	BESTIZO	33,00€
	D.O. Bierzo/ Bodegas Emilio Moro UVAS: Mencía	
-	SECASTILLA	42,00€
	D.O. Somontano/ Bodegas Viñas del Vero UVAS: Garnacha	
-	GOTIM BRU	18,00€
	D.O. Costers del Segre / Bodegas Castell de Remei UVAS: Garnacha, Tempranillo, Syrah y Cabernet sauvignon	

IVA INCLUIDO

CAVAS Y CHAMPAGNE

-	CUVÉE CLASICO BRUT	15,00€
	Bodegas Codorníu	
	UVAS: Macabeo, Xarello y Parellada	
-	NON PLUS ULTA BRUT	21,00€
	Bodegas Codorníu	
	UVAS: Macabeo, Xarello y Parellada	
-	RESERVA DE LA FAMILIA	33,00€
	Bodegas Juve & Camps	
	UVAS: Macabeo, Xarello y Parellada	
-	SEGURA VIUDAS BRUT ROSE	21,00€
	Bodegas Segura Viudas	
	UVAS: Trepát y Garnacha	
-	MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL	69,00€
	UVAS: Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	
-	POMMERY BRUT ROYAL	74,00€
	UVAS: Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	

IVA INCLUIDO