



RITZI

PALMA

ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

	1/2 Por.	
Queso de cabra con nueces , remolacha y mermelada de higo Goat cheese with Walnut , Beetroot and Fig Jam <i>Ziegenkäse mit Walnüssen und Rote Bete, dazu Feigensenf</i>	18,50 €	22,00 €
“Vitello Tonnato”, lonchas de ternera blanca con salsa de atún “Vitello Tonnato” Slices of veal with tuna sauce and capers <i>“Vitello Tonnato” Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern</i>	17,50 €	22,50 €
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano Beef Carpaccio with rocket salad and parmesan <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	20,50 €	25,50 €
Berejenas a la Parmesana Aubergine Parmesan <i>Aubergineauflauf</i>	19,50 €	
Burrata con tomate cherry y rúcula Burrata with cherry tomatoes and rocket salad <i>Burrata mit Kirschtomaten und Rucola salad</i>	19,50 €	
Bruschetta con tomate , burrata y rucula Bruschetta with tomato , burrata (fresh cheese) and rocket <i>Bruschetta mit tomaten , burrata (frischkäse) und rucola</i>	16,50 €	
Tartar de Ternera con pan carasau Beef Tartar with carasau bread <i>Rindertartar mit pane carasau</i>	25,50 €	31,00 €
Gambas rebozadas con ensalada y salsa agridulce de mango Panko-fried shrimps with salad and chilli-mango sauce <i>Frittiert garnelen , salat und chilli-mangosauce</i>	19,50 €	24,50 €
Calamar al horno con tomate cherry , ajo, aceitunas negras y poco picante 🌶️ (*opción frito) Baked squid with cherry tomatoes, garlic, black olives, and a hint of spiciness (fried option available) <i>Gebackener Tintenfisch mit Kirschtomaten, Knoblauch, schwarzen Oliven und leicht scharf (auch frittierte Option erhältlich)</i>	19,50 €	25,50 €

PASTA

1/2 Por.

Spaghetti “Aglio & Olio” con frutos de mar 🍷

25,50 € 28,50€

Spaghetti “Aglio & Olio” with seafood, garlic and olive oil

Spaghetti „Aglio & Olio“ mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Olivenöl

Trofie con crema de trufas y boletus 🌿

23,50 € 25,50 €

Trofie with truffle cream and cep mushrooms

Trofie mit Trüffelcreme und Steinpilzen

Spaghettoni a la crema de trufa en rueda de parmesano

25,50 € 28,50 €

Spaghettoni with truffle cream in a Parmesan wheel

*Extra fresh black truffle +15 €

Spaghettoni mit Trüffelcreme im Parmesanlaib



Lasaña “Emiliana” gratinada al horno con ragu bolognese y mozzarella (+ sin gluten)

24,50 €

Homemade lasagna with beef bolognese sauce and mozzarella

Lasagna “Emiliana” mit rinderfleisch bolognesesauce und mozzarella

Spaghettoni Carbonara

20,50 € 24,50 €

Spaghettoni Carbonara

Spaghetti Carbonara

Spaghettoni all’Arrabbiata y queso pecorino 🍷

16,50 € 19,50 €

Spaghettoni all’arrabbiata with pecorino cheese

Spaghettoni all’arrabbiata mit Pecorino-Käse

Ravioli de Ricotta y espinacas con mantequilla y salvia 🌿

21,50 € 25,50 €

Ricotta and spinach Ravioli with butter and sage

Ravioli mit Ricotta und Spinat Füllung in Butter und Salbei

“Gnocchi Alla Sorrentina “ con scarmoza ahumada 🌿

18,50 € 22,50 €

“Gnocchi Alla Sorrentina” with smoked scamorza cheese

„Gnocchi Alla Sorrentina“ mit geräucherter Scamorza (Käse)

Orecchiette con ragu de ternera y cacioricotta

20,50 € 25,50 €

Orecchiette with beef ragu and cacioricotta cheese

Oriecchiette mit kalbsragout und cacioricotta Käse

Linguine con Bogavante

29,50 €

Linguine (pasta) with Lobster

Linguine (pasta) mit Hummer

PESCADO - FISH - FISCH

Filete de Lubina con verduras julienne	39,50 €
Sea bass fillet with julienned vegetables	
<i>Wolfsbarsch Filet mit Julienne-Gemüse</i>	
Risotto de Gambon	39,50 €
Langoustine Risotto	
<i>Langustinen - Risotto</i>	
Pulpo a la brasa con puré de boniato y pimientos asados	33,00 €
Grilled octopus with sweet-potato purée and roasted peppers	
<i>Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelpüree und gerösteten Paprika</i>	
Lenguado a la meunière , puré de patata, cebollino , tomate cherry confitados y bimi	49,50 €
Sole à la Meunière with mashed potatoes, chives, confit Cherry tomatoes and tenderstem broccoli	
<i>Seezunge à la Meunière mit Kartoffelpüree, Schnittlauch, konfierten Cherrytomaten und Bimi</i>	

CARNE - MEAT - FLEISCH

Solomillo de ternera con risotto de zafran	44,50 €
Beef tenderloin with saffron risotto	
<i>Rinderfilet mit Safran-Risotto</i>	
Tagliata de entrecot con rúcula, cherry y parmesano	38,50 €
Sliced steak with rocket salad, cherry tomatoes and Parmesan	
<i>Aufgeschnittenes Entrecôte mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen</i>	
Chuletón-Tomahawk (Para/For - 2 pers.)	79,50 €
Milanesa de ternera blanca con patatas fritas	39,50 €
White veal milanese with french fries	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites</i>	
Carré de cordero con patata, espárragos y salsa de vino	39,50 €
Rack of lamb with potato, asparagus, and wine reductio	
<i>Lammkarree mit Kartoffel, Spargel und Weinsauc</i>	



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

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

POSTRE · DESSERT · NACHTISCH

Coulant de chocolate con helado de vanilla Warm Chocolate coulant with vanilla ice cream <i>Warmer Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	10,50 €
Tiramisú casero Homemade Tiramisu <i>Hausgemachte Tiramisú</i>	12,50 €
Crema Catalana Catalan Cream <i>Katalanische Creme</i>	10,50 €
Crema mascarpone con fresas Mascarpone cream with strawberries <i>Mascarpone cream mit frische Erdbeeren</i>	12,50 €
Babá al ron con helado de Málaga y helado de amarena Rum baba with Málaga ice cream and Amarena cherry ice cream <i>Rum-Baba mit Málaga-Eis und Amarena-Kirscheis</i>	14,50 €
Tartita caliente de manzanas con helado de vainilla Warm apple tartlet with vanilla ice cream <i>Warmes Apfeltorte mit Vanilleeis</i>	12,50 €
Selección de quesos con marmelada de higos Cheese selection with fig jam <i>Käsevariation mit Feigenmarmelade</i>	22,50 €
Affogato Vanilla ice cream drowned in coffee <i>Vanilleeis in Kaffee getrankt</i>	10,50 €
Plato de frutas frescas Fresh fruits plate <i>Frische Obstteller</i>	24,50 €



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

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

SUGERENCIAS DEL DIA – SUGGESTIONS OF THE DAY - VORSCHLAG DES TAGES

- **Dorada a la sal con verduras** 49.50 €
Whole sea bream baked in a salt crust, served with seasonal vegetables
Dorade in der Salzkruste mit Gemüse
- **Mezze Maniche all' Amatriciana** 24,50 €
Short pasta tubes with Amatriciana sauce – tomato, guanciale, and Pecorino cheese
Kurze-Pasta mit Amatriciana-Sauce – Tomaten, Guanciale und Pecorino-Käse
- **Tataki de Atun Rojo** 29,50 €
Red Tuna Tataki
Roter TunaFisch Tataki
- **Paccheri col le polpette** 24,50 €
Paccheri with Meatballs
Paccheri mit Fleischbällchen
- **Sardinas Fritas** 19,50 €
Fried Sardines
Frittierte Sardinen



CÓCTEL DEL DÍA / COCKTAIL OF THE DAY / COCKTAIL DES



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

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

TAGES

Old Fashioned

15,50 €

Azúcar diluida lentamente, aromatizado con piel de naranja y lima, rebajado en frío y rematado con un toque de Angostura.

🍋 Whisky Sour

14,50 €

Bourbon, zumo de lima fresca, jarabe de azúcar, clara de huevo y dos rociadas de Amargo de Angostura.

🌿 Negroni (*receta propia*)

15,50 €

Versión clásica con un toque de romero infusionado que realza su carácter amargo y herbal.

🍊 Aperol Sour

14,50 €

Aperol, zumo de limón, clara de huevo y un toque cítrico vibrante.

🍑 Amaretto Sour

14,50 €

Amaretto, zumo de limón, azúcar y clara de huevo: dulce, suave y perfectamente equilibrado.

🍋 Limoncello Sour

14,50 €

Limoncello, limón fresco, azúcar y clara de huevo para una versión italiana del sour, cítrica y sedosa.

🍒 Cosmopolitan

15,50 €

Vodka, zumo de arándanos, lima fresca y triple sec — un clásico elegante y afrutado.

🌶️ Bad Girl

15,50 €

Aperol, tequila, zumo de limón, azúcar, clara de huevo y un toque de tónica. Atrevido, refrescante y provocador.

🍓 Ritzi (*cóctel de la casa*)

15,50 €

Vodka, fresas frescas, albahaca, zumo de limón y ginger ale. Refrescante, herbal y con personalidad.



Pan y Deep 3,50 € - IVA incluido

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