
CARTA

RITA ARRABAL



Elevándose sobre la ciudad, la Peña de Martos es un enclave cargado de historia y simbolismo. Sus restos defensivos recuerdan siglos de estrategia y dominio territorial. Desde ella, el paisaje se abre como un mar de olivos sin fin.





RITA ARRABAL

Entrantes

Jamón Ibérico Seleccionado Precio promoción apertura **12€**
Corte fino y delicado, curación lenta y sabor profundo.

Queso Artesano **12€**
Queso viejo de oveja curado lentamente en aceite de oliva.

✦ Croquetas Caseras **14€**
Cremosas por dentro, crujientes por fuera. Receta tradicional.

Ensaladilla Rusa Clásica **8€**
Elaboración propia suave y equilibrada.

✦ Lingotes de Paté Casero **9€**
Artesanal, sedoso en boca y de sabor profundo.

Torreznos de Soria Crujientes **12€**
Dorado perfecto, carne jugosa y corteza irresistible.

Carnes

Secreto Ibérico de Bellota Confitado **12€**
Confitado lentamente, sellado y jugoso.

✦ Carrillada de Cerdo Guisada **13€**
Guisada lentamente hasta quedar tierna, ligada en su propio jugo.

✦ Cochinillo al Horno **35€**
Cochinillo asado lentamente hasta lograr una piel crujiente y una carne extremadamente jugosa.

Lingote de Cochinillo Porción Desmigada **14€**
Cochinillo confitado a baja temperatura, dorado al momento, piel crujiente y carne melosa con su jugo reducido.

La Virgen de la Villa es el corazón espiritual de Martos y símbolo de profunda devoción popular. Su santuario, sobrio y solemne, acoge siglos de fe y tradición. Es lugar de recogimiento y encuentro para generaciones de marteños.





RITA ARRABAL

Huertas de Temporada

Cazuela de Berenjenas 12€

Berenjenas melosas cocinadas lentamente y llenas de sabor.

Patatas a lo Pobre con Huevos y Lomo 14€

Receta tradicional, patatas confitadas, huevos a baja temperatura y lomo de orza.

Arroces & Pastas

Arroz con Gamba Roja (por encargo) mín. 2 personas 12€/persona

Cocinado lentamente.

Arroz con Bogavante (por encargo) mín. 2 personas 20€/persona

Arroz meloso elaborado al momento con bogavante fresco.

Raviolis de Perdiz y Trufa 14€

Pasta fresca rellena de perdiz y trufa con crema suave.

Pequeños Gourmets

Fingers de Pollo 8€

Tiras de pollo crujientes, doradas al momento.

Nuggets de Pollo 7€

Nuggets de pollo crujientes, tiernos por dentro.

Huevos con Patatas 7,50€

Huevos fritos al momento con patatas crujientes.

Con una imponente composición arquitectónica, la Fuente Nueva combina valor estético e histórico. Sus relieves y escudos evocan el pasado institucional de la ciudad. Hoy permanece como elemento emblemático del paisaje urbano.





RITA ARRABAL

De la Mar

Ostras 5€/Und

Frescas sobre hielo picado con limón.

Almejas 18€

Salteadas al ajillo en su salsa.

Zamburiñas 3€/Und

Marcadas y aromatizadas con ajo y perejil.

★ Pulpo Parmentier 22€

Confitado sobre parmentier de patata y emulsión de su propio jugo.

Bacalao al Pil-Pil 24€

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura y pil-pil ligado al estilo clásico.

Anchoas del Cantábrico 4€/Und

Maduradas en salazón, carnosas y llenas de matices.

Nuestro Apartado Japonés

★ Tartar de Atún Rojo 22€

Atún rojo cortado a cuchillo y aliñado al momento para respetar la pureza del producto.

Tataki de Atún 22€

Sellado a alta temperatura y de interior jugoso.



Clásicos de la Casa

Vol-au-vent con Codillo 4€/Und

Pan tierno redondo relleno de codillo meloso, con una suave crema de miel y mostaza.

Tortillitas de Camarón Gaditano 4.80€/Und

Tortillas finas y crujientes de camarón acompañadas de crema de aguacate.

Postres de la Casa

Tarta de Queso 6€

Suave y muy cremosa.

Tarta de Queso de Lotus 6€

Base de galletas y crema de lotus.

Torrijas 7€

Caseras con helado de turrón, sobre una base de crema.

Piononos 4.50€/Und

Bizcocho tierno y jugoso, relleno de crema suave y terminado al fuego, siguiendo la receta clásica.

Tarta de Pistacho 7€

Tarta de queso con pistacho, cremosa y elegante.