

BAR RICARDO

DESDE 1947

Aperto dal Martedì al sabato
8:00 a 24:00
Cucina aperta tutto il giorno

I prezzi con I.V.A Includere

TAPAS (Antipasti)

Patate piccante con maionese con l'aglio (Patatas bravas)	5,50 €
Seppia con Maionese (Sepia con mahonesa)	8,60 €
Insalata frutti di mare con maionese (Ensaladilla Marisco)	6,80 €
Insalata Russa (Ensaladilla Rusa)	5,90 €
Insalata frutti di mare (Salpicon de Marisco)	8,00 €
All i pebre de Anguilas (All i pebre de anguilas)	10,80 €
Acciughe dal Cantabrico. 1/2 Dozzina (Anchoas)	13,00 €
Acciughe in aceto con olive (Boquerones con olivas)	7,60 €
Insalata con tonno secco e peperone (Esgarrat mojama)	8,10 €
Fave in salsa (Habas cocidas)	5,10 €
Lumache (Caracoles)	5,20 €
Cozze / Cozze valenzane al vapor (Mejillones Vapor)	9,40 €
Cozze / Cozze valenzane in salsa (Mejillones Salsa)	9,90 €
Telline (Tellinas)	13,20 €
Vongole (Berberechos)	10,00 €
Polpo "A feira" (con paprica dolce e piccante) (Pulpo)	15,40 €
Polpo alla griglia (Pulpo plancha)	16,10 €
Calamaretto di spiaggia alla griglia (Chipiron)	17,60 €
Bottarga di seppia alla griglia (Huevas)	11,20 €
Seppia "baby" alla griglia (Sepionet)	12,50 €
Calamaro di spiaggia alla griglia (Calamar plancha)	14,80 €
Calamaro infarinato alla griglia (Calamar rebozado)	11,90 €

TAPAS (Antipasti)

Gamberetti fritti (Gambitas Fritas)	8,80 €
Calamari "baby" infarinati (Punmtilla rebozada)	16,60 €
Pesci "baby" fritti (Pescaditos Fritos)	10,50 €
Seppia "baby" infarinata (Sepionet rebozado)	13,70 €
Gamberi all'aglio (Gambas al ajillo)	15,10 €
Polpette di baccalà (Albóndigas Bacalao)	2,20 €/U
Carciofi alla griglia (Alcachofas)	7,90 €
Tempura di carciofi con foie (Alcachofas en tempura)	18,40 €
Funghi alla griglia (Champiñon)	6,40 €
Aspargi alla griglia (Esparragos)	8,00 €
Rosselle/Sanguinacci alla griglia o con aglio (stagione)Rebollon	11,80€
Carpaccio di Boletus Edulis (Stagione) (Carpaccio)	10,40 €
Pepe di Padrón (Pimientos de Patrón)	6,40 €
Varietà di verdure alla griglia (Combinado Verduras)	12,10 €
Insalata completa (Ensalada completa)	9,70 €
Insalata di ventresca (Ensalada Ventresca)	14,90 €
Pomodoro valenzano o Raf (Stagione) (Tomate)	24,00 €kg
Trucioli di foie con composta/marmellata di mela(foi	16,90 €
Prosciutto iberico di ghianda (Jamon Bellota)	20,00 €
Lonza insaccata Iberica (Lomo embuchado)	15,10 €
Chorizo (Salsicciotto tipico spagnolo) (Chorizo)	8,60 €
Salame iberico (Salchichon)	8,60 €
Varietà d'Iberici (Combinado ibericos)	14,40 €
Formaggio stagionato 100 gr. (Queso)	7,70 €
Chistorr(Salsicciotto tipico spagnolo con paprica piccante)	5,50 €
Spiedo spagnolo (Pincho moruno)	4,30 €

FRUTTI DI MARE

Vongole de Carril (Galizia) (Almeja de carril)	127,00 €/kg
Vongole marinara (Almejas marinera)	16,60 €
Astice blu (bogavante azul)	71,00 €/kg
Conchiglie 250 gr. (Canaillas)	16,00 €
Cicale di mare alla griglia (Cigalas)	89,00 €/kg
Cicale di mare fritte con aglio novelli (Cigalas)	84,00 €/kg
Espardeña (Espardeña)	21,00 €
Riccio di mare (Erizo de mar)	4,50 €
Gamberi alla griglia (Gamba)	164,00 €/kg
Astice (Langosta)	84,00 €/Kg
Canelli (Navajas)	55,00 €/kg
Granchio dal Cantabrico (Necoras)	55,00 €/kg
Mare ortica (Ortiguilla)	10,40 €
Ostrica dalla Galizia. Unità. (Ostra gallega)	4,40 €
Ostrica francese. Unità. (Ostra Francesa)	4,40 €
Lepadi 200 gr. (Percebes)	29,40 €
Gambero grigio 150 gr. (Quisquilla)	19,50 €
Zamburiña Especial "Mollusco da Galizia" Unità.	2,50 €

VASSOI

Festival: Salsiccia, sanguinaccio insaccato e *chistorra* con peperoni e patate fritte (Festival) **Por persona** 10,40 €

Uovo fritto con prosciutto iberico e patate fritte
(Huevo frito con jamon y patatas) **Por persona** 11,90 €

Filetto di vitello con patate fritte e agli novelli
(Solomillo) **Por Persona** 16,60 €

Costolette d'abbacchio con patate fritte e piquillo pepe
(Chuletitas de Cordero) **Por Persona** 17,00 €

Bistecca di bue vasco con patate fritte e peperoni
(Entrecote de Buey) **Por Persona** 13,60 €

MONTADITOS

Acciuga dal Cantabrico Anchoa	3,00 €
Prosciutto D.O Teruel Jamon de Teruel	2,00 €
Tonno Atun	2,00 €
Lonza di maiale Lomo	2,00 €
Baccalà e piquillo pepe Bacalao y piquillo	2,90 €
Salsiccia Longaniza	2,00 €
Bottarga di muggine Hueva maruca	2,90 €
Sanguinaccio insaccato Morcilla	2,00 €
Salmone affumicato Salmon Ahumado	2,90 €
Carne di vitello Ternera	2,90 €
Tonno secco Mojama	2,40 €
Chistorra (Salsicciotto tipico spagnolo con paprica piccante)	2,00 €
Marinaio Marinero	4,10 €
Foie alla griglia Foie plancha	4,10 €

UOVA STRAPAZZATE

Uova strapazzate con gamberi e aglio novello(Gambas y ajo)	17,10 €
Uova strapazzate con salmone affumicato(Salmon)	14,30 €
Uova strapazzate con asparagi e prosciutto (Esparrago)	14,30 €
Uova strapazzate con boletus e foie (Boletus y foie)	18,80 €
Uova strapazzate con prosciutto iberico (Boletus y jamon)	18,80 €
Uova strapazzate con sanguinaccio insaccato con pinoli (Morcilla y piñones)	11,90 €
Uova strapazzate con rosselle/sanguinacci con salsiccia (Rebollones con longaniza)	14,30 €

PANINI SPECIALI

Almusafes: Sobrasada (salume tipico di Mallorca), formaggio e cipolla alla griglia	6,20 €
Chivito: Lonza di maiale, formaggio, lattuga, pomodoro e maionese.	6,80 €
Salvaje: Frittata di prosciutto serrano e formaggio con pane con pomodoro.	6,80 €
Súper: Bacon, formaggio, uovo e patate fritte.	6,80 €
Tremendo: Frittata di salsiccia e sanguinaccio con peperoni	6,80 €
Brascada: Carne di vitello, prosciutto serrano e cipolla alla griglia	7,50 €

PANINI

Salsiccia e sanguinaccio (Blanco y negro)	3,80 €
Lonza di maiale (Lomo)	5,60 €
Carne di vitello (Ternera)	5,90 €
Piccolo panino di carne di vitello (Pepito Ternera)	6,20 €
Uova strapazzate con salmone (Tortilla de salmón)	6,80 €
Calamari (Calamares)	8,00 €
Calamaretti (Chipirones)	11,00 €
Seppia "baby" alla griglia (Sepionet plancha)	7,50 €
Seppia con maionese (Sepia mahonesa)	7,50 €
Patate piccante con maionese con l'aglio (Bravas)	4,80 €
Acciughe 4 fettine (Anchoas)	9,80 €
Prosciutto iberico (Jamon iberico lazo)	8,30 €

PANINI

Lonza insaccata Iberica (Lomo embuchado)	6,60 €
Frittata spagnola (Tortilla de patatas)	4,50 €
Frittata di tonno (Tortilla de Atun)	5,60 €
Frittata di gamberi (Tortilla de gambas)	7,30 €
Frittata di prosciutto (Tortilla de jamon)	5,60 €
Frittata di aspargi (Tortilla de esparragos)	5,60 €
Tramazzino misto (prosciutto cotto e formaggio) Mixto	4,50 €
Tramazzino misto con uovo (Mixto con huevo)	6,00 €
Tramazzino vegetale (Vegetal)	6,00 €

CONTORNI

Fave (Habas)	1,40 €
Peperonata con aggiunta di zucchini e melanzane (Pisto)	1,40 €
Maionese con l'aglio (Ajoaceite)	0,90 €
Patate fritte (Patatas fritas)	1,20 €
Pomodoro grattugiato (Catalana)	1,00 €
Agli novelli (Ajitos tiernos)	1,20 €
Formaggio (Queso)	0,70 €
Cipolla (Cebolla)	0,90 €

DESSERT

Fragole (Fresas)	4,00 €
Fragole con panna montata o spremuta di arancia (con nata)	5,30 €
Melone o Cocomero (Melón o sandia)	4,50 €
Ananas (Piña)	6,10 €
Mango	6,70 €
Frutta della stagione unità (Fruta del tiempo)	3,50 €
Budino con panna (Flan con nata)	4,20 €
Tocino de cielo (tuorlo d' uovo e zucchero)	3,40 €
Torta di formaggio (Tarta de queso)	4,60 €
Torta di Santiago (Tarta de Santiago)	3,50 €
Torta di cioccolato (Chocolate)	4,60 €
Bomba: Mousse di cioccolato nero	5,80 €
Torta di mele	5,20 €
Cannoli di formaggio Idiazábal con cotognata (Canutillo)	4,30 €
Crocante di 3 cioccolati (Crujiente 3 Chocolates)	5,60 €
Ricotta con latte di capra con miele e noci (Requesón con miel y nueces)	5,60 €
Cocco (Coco Helado)	6,60 €
Tartufi unità (Trufas)	1,30 €
Castaña" gelata panna o tartufo	2,40 €
Magnum Frac, Bianco, Double Choc, Sandwich	3,00 €
Cornetto	2,50 €
Negriton	3,30 €


BIRRE

BARRIL



Caña	1,70 €
Doble	2,20 €
Copón (0,45 l)	3,20 €

TERCIOS

Mahou 	2,20 €
Mahou Sin	2,50 €
Mahou 00	2,50 €
Mahou Light	2,50 €
Mahou Negra	2,50 €
Mahou 00 Tostada	2,50 €
Mahou 00 Sin Glutén	2,50 €
Amstel	2,20 €
Estrella Galicia	2,50 €
Carlsberg	2,60 €
Heineken	2,60 €
Heineken 00	2,60 €
Voll Damm	2,60 €
Turia Märzen	2,60 €
Alhambra	3,00 €
Budweiser	3,00 €
Coronita	3,00 €

BAR RICARDO

DESDE 1947

VINI

VINI ROSSI

RIOJA

Beronia Crianza	14,70 €
Beronia Crianza Magnum 1,5 l	28,40 €
Beronia Reserva	20,85 €
Azpilicueta Crianza	16,40 €
Azpilicueta Magnum 1,5 l	31,20 €
Hacienda López de Haro	14,70 €
Ramón Bilbao Crianza	16,05 €
Dinastía Vivanco Crianza	16,55 €
Martínez Lacuesta Crianza	17,05 €
Montecillo Edicion Limitada	17,60 €
Heras Cordón Vendimia Seleccionada Crianza	19,40 €
Voch	19,60 €
Marqués de Vargas Reserva	20,20 €
Beronia Viñas Viejas 40 Años	20,85 €
Marqués de Riscal Reserva	22,50 €
Marqués de Murrieta Reserva	23,15 €
Cueva del Monge	24,90 €
Remelliure Reserva	26,10 €
Calos Moro	26,70 €
Viña Tondonia Reserva	31,35 €
Viña Ardanza Reserva	31,55 €
200 Monjes Reserva	45,40 €

SOMONTANO

Viñas del Vero Crianza	16,05 €
Vinas de Vero Gran Vos Reserva	24,30 €
Blecuá	86,45 €

RIBERA DEL DUERO

Protos Roble	14,70 €
López Cristóbal Roble	16,40 €
Conde de San Cristóbal Crianza	18,45 €
Quinta de Tarsus Crianza	22,70 €
Protos Crianza	23,10 €
Protos Crianza 1/2 l.	16,10 €
Lambuena Crianza	23,55 €
Pesquera Crianza	24,30 €
Matarromera Crianza	28,30 €
Matarromera Crianza 3/8	19,55 €
Carmelo Rodero Crianza	28,75 €
Dehesa de los Canónigos Crianza	29,30 €
Pago de los Capellanes Crianza	31,00 €
Abadia Retuerta	33,30 €
Pesquera Reserva	34,20 €
Pago de Carraovejas	36,25 €
Alion	66,30 €
Mauro VS	66,30 €
Vega Sicilia Valbuena 5º	120,80 €

VALENCIA

Malavida	13,35 €
Vegamar Crianza	15,25 €
Pago Falcata casa Gran	15,80 €
Les Alcusses	17,00 €
Martínez Bermell	17,50 €
Maduresa	24,20 €

ALICANTE

Enrique Mendoza Cabernet	17,10 €
Enrique Mendoza Merlot	17,10 €
Enrique Mendoza Pinor Noir	17,10 €
Enrique Mendoza Santa Rosa	26,40 €

UTIEL-REQUENA

Las 2 Ces	14,90 €
Pasión de Bobal	15,85 €
Nodus	16,60 €
Las Ocho	19,80 €
Las Ocho 1/2 I.	13,60 €
Bobos	31,35 €

OTRAS D.O

Cuatro Pasos (Bierzo)	13,80 €
Reja Dorada Roble (Toro)	15,80 €
Camins (Priorato)	22,55 €
Lalama (Ribeira Sacra)	25,70 €
Pago de los Balagueses Garnacha Merlot (D.O Pago)	25,75 €
Pago de los Balagueses Syrah (D.O Pago)	27,50 €
Vallegarcía Syrah (Montes de Toledo)	28,35 €
Ximenez Spinola (Jerez)	30,00 €

VINI BIANCHI

RUEDA

Palacio de Bornos	12,95 €
Marqués de Riscal	15,85 €
Mena de Verdejo	16,90 €
Quita Apolonia	19,55 €

C.VALENCIANA

Marina Espumante (Alicante)	12,10 €
Marina Alta (Alicante)	13,45 €
El Miracle (Valencia)	14,40 €
Enrique Mendoza Chardonay (Alicante)	16,60 €
Viña Lidón (Utiel Requena)	17,50 €
Nodus Chardonay madurado en barrica (Utiel Requena)	17,60 €
Pago de Tharsys Vend. Nocturna. Albariño (Utiel Requena)	20,45 €
Impromptu Sauvignon Blanc. (Utiel Requena)	28,50 €

ALBARIÑO

Martín Códax	16,35 €
Lagar de Cervera	17,95 €
Pazo de San Mauro	18,25 €
Pazo Barrantes	21,30 €
Terras Gaudas	21,40 €
Mar de Frades	22,70 €
Mar de Frades Magnum	35,60 €
Mar de Frades Espumoso Brut Nature	25,70 €
Finca Valiñas	29,30 €

PENEDES

Blanc Pescador (Aguja)	12,65 €
Torre Viña Sol	14,05 €
Ermita D´Espiells. Juve & Camps	15,90 €
Torres Viña Esmeralda	16,65 €

OTRAS D.O

Gallego turbio	9,40 €
Barbadillo (Cádiz)	12,10 €
Triay Godello (Montereí)	15,60 €
Legardeta Finca Villatuerta Chardonay (Navarra)	15,75 €

Viñas del Vero Gewürztraminer (Somontano)	15,75 €
Mernat Viognier (V.T Castilla)	16,60 €
Txacoli Ca Pilota	18,25 €
O Luar Do Sil Godello (Valdeorras)	18,40 €
O Luar Do Sil Godello Sobre Lias (Valdeorras)	28,60 €
Veramonte Sauvignon Blanc (Chile)	18,35 €
Alejairen (Castilla la Mancha)	23,75 €
Pago de los Balagueses Alejairen (D.O Pago)	27,10 €
Vallegarcia Viognir (Montes de Toledo)	28,35 €
Capellania Murrieta Reserva (Rioja)	35,30 €

VINI ROSA

Señorío de Sarria (Navarra)	11,95 €
Peñascal (Valladolid)	12,25 €
Cresta Rosa. Aguja (Penedés)	12,25 €
Vegamar Rosé (Valencia)	12,50 €
Martini Royale Rosato (Italiano)	14,60 €
Marina Espumante Rosé	14,90 €
Impromptu Rose	26,95 €

VINO POR COPAS

ROSSI

Beronia Crianza (Rioja)	2,60 €
Azpilicueta Crianza (Rioja)	2,60 €
Protos Roble (Ribera del Duero)	2,90 €
Las 8 (Valencia)	3,00 €
Beronia Reserva	3,60 €

BIANCHI

Palacio de Bornos (Rueda)	2,60 €
Miracle (Valencia)	2,75 €
Viñas del Vero Gewürztraminer	2,90 €
Mar de Frades (Albariño)	3,20 €

ROSA

Vegamar Rose (Valencia)	2,40 €
-------------------------	--------

CAVAS

Parxet Brut Reserva	17,80 €
Juve Camps Cinta Purpura	17,80 €
Juve Camps Reserva Familia	24,10 €
Juve Camps Rosé	22,20 €
Castell Vilarnau Brut Nature	17,80 €
Castell Vilarnau Rosado	17,80 €
Carlota Suria (Utiel Requena)	17,80 €
Agustí Torelló Brut Reserva	19,00 €
Mestres Els Cupatge Reserva Especial	21,60 €
Chozas Carrascal	24,85 €
Torrello Gran Reserva	24,85 €
Dominio de la Vega Brut Res. Especial (Utiel Requena)	26,00 €
Dominio de la Vega Brut Res. Especial Rosé (Utiel Requena)	28,80 €
Pago de Tharsys Ceramica (Utiel Requena)	29,20 €
Tantum Ergo (Utiel Requena)	29,60 €
Tantum Ergo Rosé (Utiel Requena)	31,15 €
Gramona	29,90 €
Gran Juve Camps	33,20 €

CAVAS POR COPAS

Parxet Brut Reserva	3,50 €
Juve Camps Cinta Purpura Brut Reserva	3,50 €

CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge Brut	40,80 €
Mumm Cordon Rouge Brut 37,5 cl	27,95 €
Mumm Rosé	48,10 €
Baron Fuenté Milésimé	39,10 €
Gosset Excellence Brut	55,95 €
Gosset Grand Rosé	82,60 €
Perrier Jouët Gran Brut	44,90 €
Perrier Jouët Blason Rosé	54,00 €
Moët Chandon	46,10 €
Moët Chandon 37,5 cl	31,50 €
Moët Chandon Rosé	61,35 €
Laurent Perrier Brut	50,30 €
Laurent Perrier Rosé	81,30 €
Taittinger	51,20 €
Louis Roederer	53,25€
Deutz Brut Classic	53,45 €
Bollinger Special Cuvée	59,75 €
Bollinger Rosé	76,15 €
Dom Pérignon	155,60 €
Krug Grande Cuvée	210,60 €

CHAMPAGNE POR COPAS

Mumm Cordon Rouge Brut	6,80 €
------------------------	--------

Gin Tonic

Larios	5,40 €
Frutos de dos dobles destilaciones de enebro salvaje. (España 40°)	
Gordons	5,40 €
Elaboración a partir de alcohol de grano. (Reino Unido 40°)	
Master's	6,15 €
Aroma a enebro, pino y fondo de hierbas. (España 40°)	
Bombay	6,15 €
Su destilación es de forma independiente. (Reino Unido 43°)	
Greenall's	6,15 €
Aroma suave a enebro y limón. (Reino Unido 40°)	
Beefeter	6,15 €
Producida de puro alcohol de grano. (Reino Unido 40°)	
Seagram's	6,15 €
Macerado en barricas de roble blanco americano. (Canadá 40°)	
Tanqueray	6,15 €
Nota de limón y enebro, final muy especiado. (Escocia 47,3°).	
Mascaró Gin	6,15 €
Utiliza botánicos procedentes del mediterráneo. (España 40°)	
Broker's	6,15 €
Aroma especiado y floral, ligero picor del cilandro.(Reino Unido 40°)	
Fifty Pounds	6,85 €
Ginebra Suave, equilibrada y poco perfumada.(Reino Unido 43,5°)	
Bombay Sapphire	6,85 €
Aroma a enebro con predominio de cítricos. (Reino Unido 47°)	
Larios 12	6,85 €
Sabor especiado y ligeramente agridulce. (España 40°)	
Mombasa	6,85 €
Ligeramente dulce, con sabor a hierbas y cítricos. (R. Unido 41,5°)	
Beefeater 24	6,85 €
Sabor a alcohol, cítricos y regaliz. (Reino Unido 45°)	
Bulldog	6,85 €
Ginebra seca, suave y ligeramente dulce. (Nueva York 40°)	
Martin Miller	7,30 €
Naranja, piel de limón, canela, cilantro, regaliz.(Reino Unido 40ª)	
Botanic Premium	7,30 €
Ligera y seca con cítricos de buda. (España 40°)	
Ever	7,30 €
Botánicos de la sierra de Mariola y cítricos mediterráneos (Valencia 48°).	
Hendrik's	7,70 €
Conocida mundialmente como la "ginebra del pepino" . (Escocia44°).	

Gin Tonic

Citadelle	7,70 €
Perfume a limón y especias, notándose un ligero picor. (Francia 44°)	
The London nº 1	7,70 €
Color azul turquesa debido a la maceración de gardenia.(R. Unido 47°).	
Whitley Neill	7,70 €
Componentes africanos. Aroma afrutado y picante. (R. Unido 42°)	
Bayswater	7,70 €
Suave con aroma de cítricos, cilantro y enebro. (Inglaterra 43°)	
Sloane's	7,70 €
Destilada con 9 botánicos entre ellos la vainilla y regaliz (R. Unido 56°).	
Plymouth Sloe	7,75 €
Su color rojo es debido a la maceración con endrinas inglesas (R.U 26°).	
Ginsel	8,15 €
Valenciana, con chufa, naranja amarga y mandarina. (40°).	
Bloom	8,15 €
Con camomila, pomelo y madre selva. (Reino Unido 40°)	
Nº 209	8,15 €
Con camomila, pomelo y madre selva (San Francisco 46ª)	
N gin vlc	8,15 €
Valenciana, Naranja, limón, mandarina, romero regaliz (España 39°)	
Tanqueray Ten	8,15 €
Con flor de manzanilla y cítricos madurados durante 18 meses (Francia 40°).	
Siderit	8,15 €
Debe su nombre al botánico té del puerto (Cantabria-España 48°).	
Plymouth Navy	8,30 €
Ginebra oficial de la Royal Navy Inglesa. Alta graduación (R. Unido 57°).	
Plymouth	8,40 €
Destilación tradicional, con agua del parque natural Dartmoor,(R.U 41,2°).	
G´Vine Novaison	8,45 €
Obtenida con alcohol de uva Ugni Blanc de cognac (Francia 43,9°).	
G´Vine Floraison	8,45 €
Se destila con flores de vid que predominan en sabor y aroma (Francia 40°).	
W. Chase Elegant Crip	8,90 €
Aroma a caramelo debido a su destilación con manzana verde (Francia 48°).	