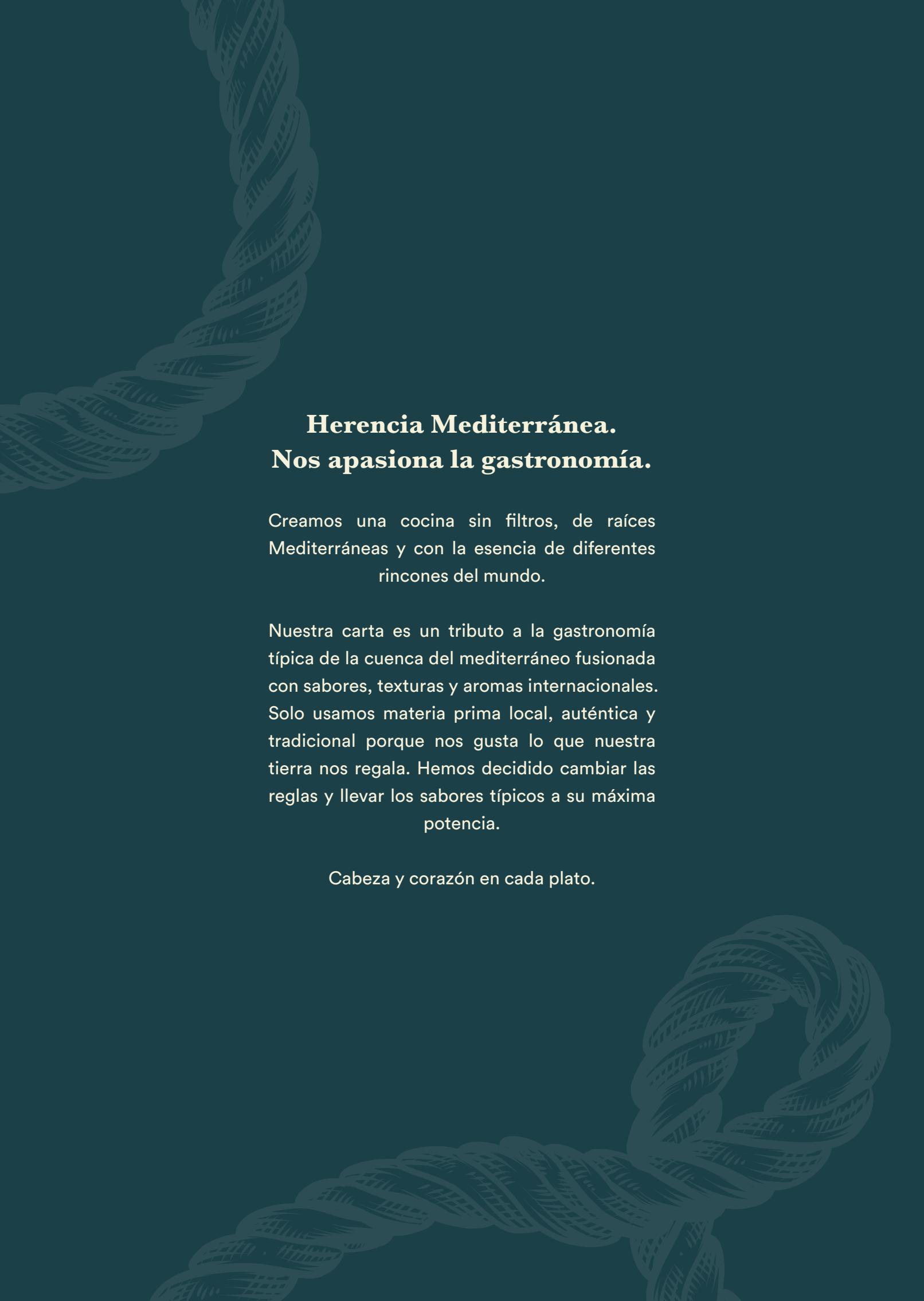




**RIVIERA**  
MEDITERRANEAN RESTAURANT



## **Herencia Mediterránea.**

### **Nos apasiona la gastronomía.**

Creamos una cocina sin filtros, de raíces Mediterráneas y con la esencia de diferentes rincones del mundo.

Nuestra carta es un tributo a la gastronomía típica de la cuenca del mediterráneo fusionada con sabores, texturas y aromas internacionales. Solo usamos materia prima local, auténtica y tradicional porque nos gusta lo que nuestra tierra nos regala. Hemos decidido cambiar las reglas y llevar los sabores típicos a su máxima potencia.

Cabeza y corazón en cada plato.

# UN POCO DE VERDE

## Ensalada deluxe

Mix de lechugas, tomatitos cherry, cebolla caramelizada, manzana, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza

15,00€

## Tomate de la huerta del poniente

14,50€

Tomate rosa, tomate kumato, cebolla morada, ventresca de atún, aguacate de la costa tropical y AOVE

## La césar que siempre quise!

Mix de lechugas, bacon, lascas de parmesano, pollo empanado en texturas y nuestra genuina salsa césar

15,00€

## Ensalada ahumada

15,00€

Burrata, mix de lechugas, fresas confitadas, rúcula, tomates cherrys, pesto de tomate seco y pesto verde

# CAPRICHOS PARA EL PALADAR

## Jamón de bellota al corte

Con tostaditas de pan y salmorejo

20,00€

## Flores de alcachofa

16,00€

con reducción de Pedro Ximénez y foie

## Tabla de quesos variados

con mermelada Rufino 1949

22,00€

## Croquetón Cremoso

16,00€

de espárrago verde y jamón ibérico

## Anchoas Triple 0

con pan cristal, ralladura de tomate y AOVE

3,00€/ud  
(min. 4 uds)

## Rollitos de berenjena

15,00€

Con espuma de miel

## Delicias de Artaza

pan brioche casero, jamón ibérico, foie sopleteado y cebolla caramelizada al P.X.

19,50€

## Nachos supreme

15,00€

Totopos caseros, ternera, pollo, pico de gallo, salsa agria, spicy tomato y gratinado con mix de quesos

## Las auténticas croquetas caseras de toda la vida

Puchero o calamares en su tinta

14,00€

## Puerros a la brasa

15,00€

con nuestra auténtica salsa carbonara

## Alcachofas en tempura

con reducción de salsa kimchi

16,00€

## Taco de costilla de cerdo

15,00€

a baja temperatura

con salsa BBQ, aguacate, cilantro y cebolla encurtida

# VAMOS AL LÍO

**Carpaccio de presa ibérica**  
con aguacate, lascas de parmesano, rúcula  
y salsa de tomate seco

16,50€

**Huevos rotos estilo Riviera**  
con patatas paja, yemas de huevo,  
foie y virutas de trufa

16,50€

**Huevos rotos de presa ibérica**  
con chips caseras, huevos fritos y  
mayonesa de trufa

16,50€

**Nuestro tributo a Rufino**  
Revuelto de alcachofas en  
dos texturas

16,00€

**Bacalao à Brás Riviera**  
con huevo y patatas paja

16,00€

**Lagrimitas de pollo empanado**  
en texturas  
con salsa de mostaza y chips caseras

14,00€

# ARROZ, ARROZ Y UN POQUITO DE PASTA...

**Risotto con setas  
de temporada**  
con nata, tartufata y queso parmesano

16,50€

**Arroz meloso**  
con presa ibérica y alcachofas Casa Rufino

19,00€

**Arroz negro**  
con calamares, pulpo, mayonesa de  
kimchi y wasabi

19,00€

**Arroz de Txuleta**  
con aroma de nuestro campo

22,00€

**Arroz caldoso con bogavante**

24,00€

**Tagliatelle tartufata**  
con huevo cocinado a baja temperatura,  
queso parmesano y virutas de trufa

16,50€

# ALMADRABA LOVERS



**Daditos de atún rojo**  
con mayonesa de kimchi, soja  
y algas wakame (180 gr)

22,00€

**Tartar de atún rojo trufado**  
con yema de huevo y AOVE (180 gr)

23,00€

**Tartar de atún rojo**  
**tradicional**  
con dados de aguacate de la  
costa tropical (180 gr)

22,00€

**Huevos rotos de atún rojo**  
**con mucho corazón**

19,00€

con dados de patata, yemas de huevo,  
mayonesa de alga wakame y ralladura de  
corazón de atún

## DE LA MAR

**Lomitos de bacalao**  
**en tempura**  
con tomate confitado y mayonesa  
de kimchi

19,00€

**Lomos de rodaballo a la brasa**  
con duxelle de champiñones  
y salsa de foie

20,00€

**Pata de pulpo a la brasa**  
con parmentier de pimentón, mousse de  
aguacate y cebolla encurtida

23,00€

**Salmón a la brasa**  
con verduras de la huerta salteadas  
y reducción de cítricos

19,00€

**Zamburiñas Riviera**  
con mayonesa de kimchi,  
gratinadas en mesa  
6 unidades

19,00€

# DE LA TIERRA

<b>Pechuga fiorentina</b> con salsa de boletus, espinacas cremosas y jamón ibérico	19,00€	<b>Steak tartar tradicional</b> de vaca vieja	23,00€
<b>Lagarto ibérico a la brasa</b> con deconstrucción de patata cremosa	19,00€	<b>Tataki de ternera madurada</b> con rúcula frita y salsa de ostras	23,00€
<b>Dados de presa ibérica a la brasa</b> con risotto de setas de temporada	19,00€	<b>Solomillo de vaca vieja Califato&amp;Poniente</b> con salsa secreta del cheff y tallarines artesanos	26,00€
<b>Costilla de cerdo a baja temperatura</b> con salsa BBQ y patatas chips	19,00€	<b>Hamburguesa casera de wagyu clásica</b> con panceta ibérica, queso cheddar, tomate, cebolla frita y salsa de mostaza o BBQ	15,00€
<b>Codillo al horno a baja temperatura</b> con salsa del cheff	19,00€	<b>Hamburguesa casera de wagyu amore</b> con falsa salsa Big Mac, pepinillos y crujiente de parmesano	15,00€
<b>Entrecot de vaca vieja</b> Madurada a la brasa con pimientos del Padrón y patatas caseras	23,00€	<b>La hamburguesa que siempre quiso ser pija</b> Ternera de wagyu, foie fresco a la plancha, rúcula, cebolla caramelizada y salsa de miel y mostaza	16,00€

## UN TOQUE DULCE PARA TERMINAR

<b>Nuestra tarta de queso</b> Semicremosa con salsa de arándanos	6,50€	<b>Auténtico y genuino tiramisú casero</b>	6,50€
<b>Torrija artesanal</b> con tierra de galleta y natillas caseras	6,50€	<b>Tarta Lotus</b> Semicremosa con sirope de caramelo	7,00€
<b>Coulant de chocolate</b> con tierra de galleta y helado de vainilla	6,50€	<b>Carrot Cake Rufino 1949</b>	6,50€
		<b>Triple Placer Rufino 1949</b>	6,50€
		<b>Tarta Dubai Rufino 1949</b>	7,00€



En cumplimiento de lo indicado en el **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR**, este establecimiento dispone de un listado de todos los platos en el que se indican los ingredientes, y sus derivados, que pueden producir alergias o intolerancias incluidas en el anexo II de dicho Reglamento. Este listado se encuentra a disposición de los clientes.

**Consulte al camarero.**

MAXX  
MAXX

R I V I E R A  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

MAXX  
MAXX