

RESTAURANT
LA RAMBLA

1986

Menú de Año Nuevo

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de Queso de Cabra y Nueces con Vinagreta de Tomate Confitado
Sopa de Navidad
Caldereta de rape y gambas
Nuestro canelón de pasta fresca y rustido navideño y bechamel trufada
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado
Farcellet crujiente de rape y verduritas con salsa marinera
Risotto de ceps y salsa oporto

SEGUNDOS PLATOS

Morro de bacalao a la mouselina de ajos y tomate confitado
Rape a la marinera con almejas y gambas
Lomo de salmón con verduritas y salsa tartara
Fricandó de Navidad con llanegues y rovellones
Muslo de Pollo relleno a la catalana con ciruelas y piñones
Hamburguesa de Rubia Gallega con Salsa de Oporto y Patatas Fritas
Mar y Montaña de Pies de Cerdo sin trabajo con Gambas

POSTRES

Flan de chocolate blanco y vainilla con texturas de piña
Cheesecake de frambuesa y chocolate con fresas a la menta
Copa de yogur y lima con espuma de mandarina
Pastel Sacher, crumble de cacao y sorbete de frambuesa
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Sorbete de mandarina

BODEGA

49,00 € (IVA incluido)

Incluye agua y 1 botella de vino cada 4 comensales · La formalización de la reserva sólo será efectiva con un pago a cuenta de 10 euros por comensal · El pago se efectuará de la mesa completa, nunca individualmente · El restaurante se reserva el derecho a modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de producto

RESTAURANT
LA RAMBLA

1986

Menú de Año Nuevo

Para los niños
(Menú infantil, válido hasta 12 años)

PRIMEROS PLATOS

Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado

Sopa de Navidad

Macarrones Rigattone a la Boloñesa

• • •

SEGUNDOS PLATOS

Hamburguesa de filete de ternera y papada ibérica con patatas fritas

Cordero a la Brasa con Patatas fritas

Pollo de corral al Horno de brasa con patatas rosas

• • •

POSTRES

Yogurt natural con galleta Oreo

Profiteroles de nata con chocolate fondant

Helado de vainilla con chocolate caliente

• • •

BODEGA

Agua mineral o refresco

• • •

38,00 € (IVA incluido)



Incluye agua y 1 botella de vino cada 4 comensales · La formalización de la reserva sólo será efectiva con un pago a cuenta de 10 euros por comensal · El pago se efectuará de la mesa completa, nunca individualmente · El restaurante se reserva el derecho a modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de producto