RESTAURANT

LA RAMBLA

1986

Menú de Año Nuevo

PRIMEROS PLATOS

Sopa de navidad con Galets
Caldereta de rape y gambas
ensalada frisé de alcachofas, jamón y piñones
Ensalada de Queso de Cabra y Nueces con Vinagreta de Tomate Confitado
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

Rape a la marinera con almejas y gambas
Mar y Montaña de Pies de Cerdo sin trabajo con Gambas
Morro de bacalao a la mouselina de ajos y tomate confitado
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
Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón
Hamburguesa de Rubia Gallega con salsa de Oporto y patatas fritas

POSTRES

Pastel de nata y nueces con espuma de crema quemada
Pastel de naranja y chocolate con sorbete de marc de cava
Tiramisú de turrón con carquinyolis de pistacho
Pastel Sacher, crumble de cacao y sorbete de frambuesa
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Sorbete de mandarina

BODEGA

Aguas minerales o refrescos
Vino Negro, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)
Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

Precio: 49 €

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

Menú de niños

PRIMEROS PLATOS

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

Precio: 38 €

Incluye agua · 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