

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 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

POSTRES

Pastel de Ferrero Rocher con cremoso de chocolate y avellanas caramelizadas
Raviolis de piña y coco con sopita de mango y helado de coco
Milhojas con crema de turrón y nata chantilly
Pastel Sacher, crumble de cacao y sorbete de frambuesa
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Sorbete de mandarina

BODEGA

Calcari 2023 - Vi ecològic - Parés Balta - Penedes
MO&GAR - Pagos de Mogar - Ribera del Duero
Aguas minerales o refrescos

Precio: 55 €

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 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