

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

Menú de Nadal i Sant Esteve

PRIMERS

Escudella de Nadal amb galets i pilota
Caldereta de rap i gambes
Amanida de llagostins i carxofes confitades amb alvocat, quinoa y verdures amb vinagreta de mel i mostassa
El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat
Risotto de ceps i salsa oporto
Farcellet cruixent de Rap, Escamarlans i Verduretes amb salsa de Rossinyols
Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà i vinagreta de ceps i mostassa antiga
Raviolis de Carxofa amb salsa Gorgonzola i fruits secs

SEGONS

Morro de bacallà a la mouselina de poma i mel, fruits secs i ceba a la taronja
Rap de Palamós amb gambes i escamarlà amb salsa marinera
Fricandó de Nadal amb llenegues i rovellons
Mar i montanya de Calamar, melos de ibèric, rossinyols i gamba de palamos
Garrinet sense feina amb salsa de ratafia
Melós de cuixa de cabrit, albercocs, moniato i Armanyac
Steak tàrtar de vedella
Hamburguesa de filet de vedella amb foie pòelé i salsa Oporto

POSTRES

Pastís de Ferrero Rocher amb cremós de xocolata i avellanes caramel·litzades
Raviolis de pinya i coco amb sopeta de mango i gelat de coco
Milfulles amb crema de torró i nata chantilly
Profiteroles de nata amb xocolata fondant
Coulant de xocolata, crumble de cacau i gelat de vainilla
Sorbent de mojito amb neula de Nadal

CELLER

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

Preu: 75 €

Inclou aigua i 1 ampolla de vi cada 4 comensals · Mínim de 8 persones per menús de grup · La formalització de la reserva només serà efectiva amb un pagament a compte de 10 euros per comensal · El pagament s'efectuarà de la taula completa, mai individualment · El restaurant es reserva el dret de modificar qualsevol plat sense previ avis per motius de disponibilitat de gènere.

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

Menú de Nadal i Sant Esteve

Menu de nens

PRIMERS

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat
Escudella de Nadal amb galets i pilota
Macarrons Rigattone a la Bolonyesa

SEGONS

Xai a la Brasa amb Patates Rosses
Pit de pollastre de Pages a la Brasa amb Patates Roses

POSTRES

logurt natural amb galeta Oreo
Profiteroles de nata amb xocolata fondant
Gelats de vainilla amb neula de Nadal

Preu: 45 €

Inclou aigua · La formalització de la reserva només serà efectiva amb un pagament a compte de 10 euros per comensal · El pagament s'efectuarà de la taula completa, mai individualment · El restaurant es reserva el dret de modificar qualsevol plat sense previ avis per motius de disponibilitat de gènere.