

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

Menú de Navidad y San Esteban

PRIMEROS

- Sopa de navidad con Galets
- Caldereta de rape y gambas
- Ensalada de langostinos y alcachofas confitadas con aguacate, quinoa y verduritas con vinagreta de miel y mostaza
- Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado
- Risotto de ceps y salsa oporto
- Atadillo crujiente relleno de rape cigals y verduritas con salsa de rebozuelos
- Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de boletus y mostaza antigua
- Ravioli de Alcachofas con salsa Gorgonzola y frutos secos

SEGUNDOS

- Morro de bacalao a la mouselina de manzana y miel, frutos secos y cebolla a la naranja
- Rape de Palamós con gambas y cigala con salsa marinera
- Fricandó de Navidad con llanegues y rovellones
- Mar y montaña de Calamar, carrilera de ibérico, rebozuelos y gamba de Palamos
- Cochinillo confitado con salsa de Ratafia
- Meloso de Cabrito, albaricoques, moniato y Armagnac
- Steak tártar de ternera
- Hamburguesa de solomillo de ternera con foie pòelé y salsa Oporto

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
- Profiteroles de nata con chocolate fondant
- Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla
- Sorbete de mojito con neula de Navidad

BODEGA

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

Precio: 75 €

Incluye agua y una botella de vino cada 4 comensales · Mínimo de 8 personas para menús de grupo · La formalización de la reserva solo 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 de modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de género.

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

Menú de Navidad y San Esteban

Menú de niños

ENTRANTES

Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado
Sopa de navidad con Galets
Macarrones Rigattone a la Boloñesa

SEGUNDOS

Cordero a la Brasa con Patatas fritas
Pechuga de pollo de pages a la brasa con patatas fritas

POSTRES

Yogurt natural con galleta Oreo
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Helado de vainilla con neula de Navidad

Precio: 45 €

Incluye agua · La formalización de la reserva solo 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 de modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de género.