

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

Menú de Reis

PRIMERS PLATS

Escudella de Nadal amb galets i pilota
El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat
Amanida de formatge burrata, tomàquet concasse, alvocat i pesto d'alfàbrega
Pappardelle d'ou a la salsa de ceps
Farcellet cruixent de Brandada de Bacallà i Pebrot del piquillo confitat
Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat
Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà i vinagreta de ceps i mostassa antiga

SEGONS PLATS

Morro de bacallà a la mousselina d'alls i melmelada de tomàquet
Rapet de Palamós amb pesols, murgules i rossinyols
Llom de Salmó amb verduretes i salsa tartara
Fricandó de Nadal amb llenegues i rovellons
Xai a la Brasa amb Patates Rosses
Confit de Braó d'espalla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto
Entrecot de porc ibèric a la brasa amb patata caliu i pebrots de Padró

POSTRES

Tortell de Reis artesà (6-8 rac.)
Pastís de Ferrero Rocher amb cremós de xocolata i avellanes caramel·litzades
Milfulles amb crema de torró i nata chantilly
Pastís Sacher, crumble de cacau i sorbet de gerds
Profiteroles de nata amb xocolata fondant
Sorbet de mandarina

BODEGA

Aigües minerals o refrescs
Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedès
Vi Negre, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)

Preu: 55 €

Inclou aigua i 1 ampolla de vi cada 4 comensals · 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 materia prima

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

Menú de Reis

Menu de Reis nens

PRIMERS PLATS

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

SEGONS PLATS

Hamburguesa de filet de vedella i papada ibèrica amb patates rosses
Xai a la Brasa amb Patates Rosses
Pollastrte de pagès al Forn de brasa amb patates roses

POSTRES

logurt natural amb galeta Oreo
Profiteroles de nata amb xocolata fondant
Gelat de vainilla amb xocolata fosa

Preu: 38 €

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 materia prima