

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**

1986

## *Menú de Reyes*

### PRIMEROS PLATOS

Sopa de Navidad

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

Ensalada de queso burrata, tomate concasse, aguacate y pesto de albahaca

Pappardelle de huevo la salsa de ceps

Sorrentino de rovellones y butifarra del Montseny

Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado

Carpaccio de Ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza Antigua

### SEGUNDOS PLATOS

Morro de bacalao a la mouselina de ajos y tomate confitado

Rape de Palamós con verduritas y Romescada

Lomo de salmón con verduritas y salsa tartara

Fricandó de Navidad con llanegues y rovellones

Codillo de cordero aragonés confitado con manzanas y salsa de Oporto

Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con boniato

Cordero a la Brasa con Patatas fritas

### POSTRES

Flan de chocolate blanco y vainilla con texturas de piña

Cheesecake de frambuesa y chocolate con fresas a la menta

Copa de yogur y lima con espuma de mandarina

Pastel Sacher, crumble de cacao y sorbete de frambuesa

Profiteroles de nata con chocolate fondant

Sorbete de mandarina

### BODEGA

Aguas minerales o refrescos

Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

Vino Negro, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)

**49,00 €** (IVA incluido)

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 Reyes*

Para los niños  
(Menú infantil, válido hasta 12 años)

**PRIMEROS PLATOS**

Nuestro canelón XL de pasta fresca con asado de payés, foie y bechamel de setas

Sopa de Navidad

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

**BODEGA**

Agua mineral o refresco

**38,00 €** (IVA incluido)

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