

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**

1986

## *Menú de Reyes*

### PRIMEROS PLATOS

- Sopa de navidad con Galets  
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  
ensalada frisé de alcachofas, jamón y piñones  
Pappardelle de huevo la salsa de ceps  
Crujiente de Brandada de Bacalao y pimientos del Piquillo confitados  
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado  
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de boletus y mostaza antigua

### SEGUNDOS PLATOS

- Morro de bacalao a la mousseline 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  
Cordero a la Brasa con Patatas fritas  
Codillo de cordero aragonés confitado con manzanas y salsa de Oporto  
Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón

### POSTRES

- Roscón de Reyes artesano (6-8 rac.)  
Pastel de naranja y chocolate con sorbete de marc de cava  
Pastel de nata y nueces con espuma de crema quemada  
Tiramisú de turrón con carquinyolis de pistacho  
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)

**Precio: 49,00 €**

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*

**Menu de Reyes niños**

**PRIMEROS PLATOS**

Nuestro canelón XL de pasta fresca con asado de payés, foie y bechamel de setas  
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: 38,00 €**

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