

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**

1986

## *Menú de Reyes*

### PRIMEROS PLATOS

- Sopa de navidad con Galets
- Nuestro canelón 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
- 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 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
- 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 Ferrero Rocher con cremoso de chocolate y avellanas caramelizadas
- Milhojas con crema de turrón y nata chantilly
- 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 , Penedès
- Vino Negro, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)

**Precio: 55 €**

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 €**

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