

DAILY FOOD MARKET
LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

COMPARTIR 36,00 €

ELS PRIMERS

Gaspatxo de maduixa

Gazpacho de Fresa
Watermelon cold soup

Sípia a l'andalusa amb maionesa de yuzu

Sepia a la andaluza
Andalusian-style fried cuttlefish with yuzu maionesa

Quadre d'encenalls d'Espatlla Ibèrica de Joselito

Cuadro de virutas de Paleta Ibérica de Joselito
Iberian cured ham shavings

Croquetes de ceps casolanes i cremoses fetes amb la recepta tradicional 5 ud

Croquetas de ceps caseras y cremosas hechas con la receta tradicional 5 ud
Boletus and Iberian Ham croquettes 5 ud

Tapeta d'Ibèric amb Tòfona

Tapita de Ibérico con tofona
Crispy iberian tapa

La truita trufada del Rambla amb patata i tòfona

La tortilla del Rambla con patata y trufa
Truffled potato omelette

El nostre pop a feira pasat per brasa

Nuestro pulpo a Feira pasado por brasa
Our grilled octopus a Feira style

ELS SEGONS (a escollir)

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat

Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado
Our typical Meat Cannelloni XL with gratin cheese

Confit d'ànec amb textures de poma

Confit de pato con texturas de manzana
Duck confit with apple textures

Peus de Porc al cava a la Brasa amb Patata al Caliu

Pies de Cerdo al cava a la Brasa amb Patata al Caliu
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes

Morro de bacallà a la mousselina d'alls i tomàquet confitat

Morro de bacalao a la mousseline de ajos y tomate confitado
Codfish with garlic mousseline and tomato confit

Rapet de Palamós a Planxa

Rape de Palamós a la Plancha
Grilled Palamós monkfish

Tataki d' Entrecot de Vedella a la brasa amb Rossinyols i Caliu

Tataki de Entrecot de Ternera a la brasa con Rossinyols y Caliu
Grilled Veal Steak Tataki with Rossinyols and Caliu

LES POSTRES

Pinya caramel·litzada amb espècies, llimona i escuma de iogurt

Piña caramelizada con especias, limón y espuma de yogur
Caramelized pineapple with yogurt and citrus

Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre

Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre
Coconut crème caramel with tangerine whip and ginger ice cream

Coca de vidre amb xocolata, sal i oli d'oliva verge extra

Coca de cristal con chocolate, sal i aceite de oliva virgen extra
Coca de vidre with chocolate and olive oil

Sorbet de mojito

Sorbete de mojito
Mojito sorbet

Pastís de celebració (supl.1€)

Pastel de celebración (supl. 1€)
Celebration cake (supl.1)

BODEGA

Vi Negre, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)

Blanc de Blancs Marques de Monistrol

INCLOU: Aigües minerals i vi | Pa de coca amb tomàquet | * Consulteu bodega (amb suplement)

INCLUYE

Aguas minerales , Vi y pan de coca con tomate | * Consultar bodega (con suplemento)

INCLUDES

Mineal water, wine and |Bread | * Consult Wine cellar (surcharge)