

DAILY FOOD MARKET
LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

COMPARTIR 42,00 €

ELS PRIMERS

Encenalls d'Espatlla Ibèrica de Joselito

Virutas de Paleta Ibérica de Joselito

Slices Iberian ham joselito

Calamar a la Romana i maionesa de pebre vermell fumat

Calamar a la Romana y mayonesa de pimentón rojo ahumado

Squid "romana" style and smoked red paprika mayonnaise

Croquetes de ceps i pernil Joselito 5 ud

Croquetas de boletus i jamon Joselito 5 ud

boletus and Joselito ham croquettes 5 ud

La truita trufada del Rambla amb patata i tòfona

La tortilla del Rambla con patata y trufa

Truffled potato omelette

Amanida de tomàquet rosa, ceba encurtida i sardina fumada

Ensalada de tomate rosa cebolla encurtida y sardina ahumada

Rosa tomato salad with tender onion, virgin olive oil and smoked sardine

Hummus de cigrons amb crudités de verdures

Hummus de garbanzos con crudites de verduras

Chickpea Hummus with vegetable crudités

ELS SEGONS (a escollir)

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

Morro de bacalao a la mousseline de ajos y tomate confitado

Codfish with garlic mousseline and tomato confit

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

Entrecot de Rubia Gallega

Entrecot de Rubia Gallega

Rubia Gallega entrecote

El nostre pop a feira pasat per brasa

Nuestro pulpo a Feira pasado por brasa

Our grilled octopus a Feira style

Calamarsets al andalussa amb buquet de ensiam i maionesa de pimento de la vera

Calamarcitos a la andaluza con bouquet de lechuga y mayonesa de pimienta de la vera

Andalusian squid with bouquet of lettuce and mayonnaise

Steak Tàrtar de vedella "Rubia Gallega"

Steak Tàrtar de ternera "Rubia Gallega"

Galician Blonde Beef Tartare Steak

LES POSTRES

Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre

Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre

Coconut crême caramel with tangerine whip and ginger ice cream

Pecat de xocolata amb coca de vidre

Pecado de chocolate con coca de cristal

"Coca de vidre" with chocolate cream

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

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)