

## Menu grup de Nadal

### MENU RAMBLA

#### Entrants a compartir

- Xarrup de Moniato amb Crema de Formatge
- Anxoves de l'Escala amb AOVE
- Amanida frisè de carxofes, pernil i pinyons
- Pernil Ibèric de Gla
- Cassoleta de Musclos Bouchot
- Pa de vidre amb tomàquet i Oli Verge d'oliva
- Croquetes de rap i gambes

#### Segon plat a escollir

- Arròs del senyoret amb sípia, rovellons i botifarra
- Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat
- Llobarro full d'espínacs panses i pinyons
- Mitjana de porc ibèric amb patata i piquillo confitat
- Mar i montanya de Vieira, papada ibèrica carxofa i trufa

#### Les postres

- Pecat de xocolata amb coca de vidre
- Textures de poma caramel·litzada amb escuma de crema catalana
- Cheesecake de Ferrero Rocher
- Sorbet de mojito

#### Celler

- Vi Negre, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)
- Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

## Menu grup de Nadal

### MENU RAMBLA

#### Entrants a compartir

- Xarrup de Moniato amb Crema de Formatge
- Anxoves de l'Escala amb AOVE
- Amanida frisè de carxofes, pernil i pinyons
- Pernil Ibèric de Gla
- Cassoleta de Musclos Bouchot
- Pa de vidre amb tomàquet i Oli Verge d'oliva
- Croquetes de rap i gambes

#### Segon plat a escollir

- Arròs del senyoret amb sípia, rovellons i botifarra
- Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat
- Llobarro full d'espínacs panses i pinyons
- Mitjana de porc ibèric amb patata i piquillo confitat
- Mar i montanya de Vieira, papada ibèrica carxofa i trufa

#### Les postres

- Pecat de xocolata amb coca de vidre
- Textures de poma caramel·litzada amb escuma de crema catalana
- Cheesecake de Ferrero Rocher
- Sorbet de mojito

#### Celler

- Vi Negre, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)
- Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

## Menú grupo de Navidad

### MENU RAMBLA

#### Entrantes a compartir

Sorbete de Boniato con Crema de Queso  
Anchoas de l'Escala con AOVE  
ensalada frisé de alcachofas, jamón y piñones  
Jamón Ibérico de Bellota  
Mejillones Bouchot  
pan de cristal con tomate y Aceite Virgen de oliva  
Croquetas de rape y gambas

#### Segundo plato a escoger

Arroz a banda con sepia, niscalos y butifarra  
bacalao a la mousseline de ajos con tomate confitado  
Lubina hojaldre de espinacas pasas y piñones  
Chuleta de cerdo ibérico con patata y piquillo confitado  
Mar y montaña de vieira, papada ibérica alcachofa y trufa

#### Los postres

Pecado de chocolate con coca de cristal  
Texturas de manzana caramelizada con espuma de crema cataalana  
Cheesecake de Ferrero Rocher  
Sorbete de mojito

#### Bodega

Vino Negro, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)  
Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

## Menú grupo de Navidad

### MENU RAMBLA

#### Entrantes a compartir

Sorbete de Boniato con Crema de Queso  
Anchoas de l'Escala con AOVE  
ensalada frisé de alcachofas, jamón y piñones  
Jamón Ibérico de Bellota  
Mejillones Bouchot  
pan de cristal con tomate y Aceite Virgen de oliva  
Croquetas de rape y gambas

#### Segundo plato a escoger

Arroz a banda con sepia, niscalos y butifarra  
bacalao a la mousseline de ajos con tomate confitado  
Lubina hojaldre de espinacas pasas y piñones  
Chuleta de cerdo ibérico con patata y piquillo confitado  
Mar y montaña de vieira, papada ibérica alcachofa y trufa

#### Los postres

Pecado de chocolate con coca de cristal  
Texturas de manzana caramelizada con espuma de crema cataalana  
Cheesecake de Ferrero Rocher  
Sorbete de mojito

#### Bodega

Vino Negro, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)  
Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**  
1986

## Christmas group menu

### MENU RAMBLA

#### FIRST COURSE TO CHOOSE

Sweet potato sorbet with cream cheese  
Anchovies from L'Escala with EVOO  
Frisé salad of artichokes, ham and pine nuts  
Spanish Iberian acorn-fed ham  
Bouchot mussel  
Toast bread with tomato and virgin olive oil

#### MAIN COURSE TO CHOOSE

paella, rice with cuttlefish, rovellons and sausage  
cod in garlic mousseline with tomato confit  
Sea bass spinach raisins and pine nuts  
Iberian pork chop with potato and piquillo confit  
Scallop, Iberian jowl, carxofa and truffle

#### DESSERTS

"Coca de vidre" with chocolate cream  
Textures of caramelized apple with crema catalana foam  
Ferrero Rocher cheesecake  
Mojito sorbet

#### WINE CELLAR

Black Wine, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)  
Mont Rubi White 2019

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**  
1986

## Christmas group menu

### MENU RAMBLA

#### FIRST COURSE TO CHOOSE

Sweet potato sorbet with cream cheese  
Anchovies from L'Escala with EVOO  
Frisé salad of artichokes, ham and pine nuts  
Spanish Iberian acorn-fed ham  
Bouchot mussel  
Toast bread with tomato and virgin olive oil

#### MAIN COURSE TO CHOOSE

paella, rice with cuttlefish, rovellons and sausage  
cod in garlic mousseline with tomato confit  
Sea bass spinach raisins and pine nuts  
Iberian pork chop with potato and piquillo confit  
Scallop, Iberian jowl, carxofa and truffle

#### DESSERTS

"Coca de vidre" with chocolate cream  
Textures of caramelized apple with crema catalana foam  
Ferrero Rocher cheesecake  
Mojito sorbet

#### WINE CELLAR

Black Wine, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)  
Mont Rubi White 2019

Includes water and 1 bottle of wine for every 4 diners · The formalization of the reservation will only be effective with a down payment of 10 euros per diner · Payment will be made for the entire table, never individually · The restaurant is reserved the right to modify any dish without prior notice for reasons of product availability

Includes water and 1 bottle of wine for every 4 diners · The formalization of the reservation will only be effective with a down payment of 10 euros per diner · Payment will be made for the entire table, never individually · The restaurant is reserved the right to modify any dish without prior notice for reasons of product availability

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**  
1986

## Menu de groupe de Noël

### MENU RAMBLA

Xarrup de Moniato amb Crema de Formatge  
Anchois de L'Escala à l'EVOO  
Salade frisée d'artichauts, jambon et pignons de pin  
Jamon ibérique de gland  
Moules de Bouchot  
Pain de verre à la tomate et à l'huile d'olive vierge  
Croquetes de rape i gambes

paella, riz à la seiche, rovellons et saucisses  
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites  
bar avec pâte feuilletée aux épinards, raisins et pignons de pin  
Côtelette de porc ibérique avec pommes de terre et piquillo confit  
Coquille Saint-Jacques, bajoue ibérique, carxofa et truffe

Pecat de xocolata amb coca de vidre  
Textures de pomme caramélisée à la mousse de crema catalana  
Cheesecake de Ferrero Rocher  
Sorbet de mojito

★  
Vino Negro, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)  
Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

Comprend de l'eau et 1 bouteille de vin pour 4 convives · La formalisation de la réservation ne sera effective  
avec un acompte de 10 euros par dîner · Le paiement se fera pour l'ensemble de la table, jamais individuellement · Le restaurant est réservé  
le droit de modifier tout plat sans préavis pour des raisons de disponibilité des produits

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**  
1986

## Menu de groupe de Noël

### MENU RAMBLA

Xarrup de Moniato amb Crema de Formatge  
Anchois de L'Escala à l'EVOO  
Salade frisée d'artichauts, jambon et pignons de pin  
Jamon ibérique de gland  
Moules de Bouchot  
Pain de verre à la tomate et à l'huile d'olive vierge  
Croquetes de rape i gambes

paella, riz à la seiche, rovellons et saucisses  
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites  
bar avec pâte feuilletée aux épinards, raisins et pignons de pin  
Côtelette de porc ibérique avec pommes de terre et piquillo confit  
Coquille Saint-Jacques, bajoue ibérique, carxofa et truffe

Pecat de xocolata amb coca de vidre  
Textures de pomme caramélisée à la mousse de crema catalana  
Cheesecake de Ferrero Rocher  
Sorbet de mojito

★  
Vino Negro, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)  
Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

Comprend de l'eau et 1 bouteille de vin pour 4 convives · La formalisation de la réservation ne sera effective  
avec un acompte de 10 euros par dîner · Le paiement se fera pour l'ensemble de la table, jamais individuellement · Le restaurant est réservé  
le droit de modifier tout plat sans préavis pour des raisons de disponibilité des produits