

DAILY FOOD MARKET  
**LA RAMBLA**

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

---

COMPARTIR 36,00 €

---

## **ELS PRIMERS**

Cruixent de carxofes l·laminades

*Chips de Alcachofas*

*Artichoke chips*

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 Ibèrica 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 Ibèric con tòfona*

*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 Cannellonii XL with gratin cheese*

Confit d'ànec amb textures de poma

*Confit de pato con texturas de manzana*

*Duck confit with apple textures*

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

*Morro de bacalao a la mouselina 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*

## **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**

Ví 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**

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