

DAILY FOOD MARKET
LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

PLATETS 48,00 €

PICA PICA

Cruixent de Poma i Micuit

Crujiente de Manzana y Micuit

Apple Crisp and Micuit

Canapè de sardina fumada amb tàrtar de tomàquet i poma

Canapé de Sardina Ahumada con Tartar de Tomate y manzana

Smoked sardine canapé with tomato and apple tartare

Croqueta de rap i gambes

Croqueta de rape y gambas

Croquette de Rape and prawns

Macaron de Formatge de Cabra

Macaron de Queso de Cabra

Macaron with goat cheese

Steak Tàrtar de vedella

Steak Tàrtar de ternera

Galician Blonde Beef Tartare Steak

Gaspatxo de maduixa

Gazpacho de Fresa

Watermelon cold soup

Anxova de l'Escala amb oli d'oliva verge extra

Anchoas de la Escala con aceite de oliva virgen extra

Anchovies from l'Escala with extra virgin olive oil

SEGONS (a escollir)

Filet de llobarro amb hummus i patatas xup xup

Filete de lubina con hummus y patatas xup xup

58/5000 Sea bass fillet with hummus, potato

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

Entrecot madurat de rubia gallega a la brasa

Entrecot madurado de rubia gallega a la brasa

Mature entrecote of grilled Galician blonde

Pota de pop a la gallega feta a les Brases

Pata de Pulpo a la gallega a las Brasas

Grilled octopus leg made in Galician style

Confit de Braó d'espàtlla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto

Codillo de cordero aragonés confitado con manzanas y salsa de Oporto

Aragonese lamb shank confit with apples and Porto sauce

LES POSTRES (a escollir)

Pecat de xocolata amb coca de vidre

Pecado de chocolate con coca de cristal

"Coca de vidre" with chocolate cream

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

Carrot cake amb iogurt i cítrics

Carrot cake con yogur y cítricos

Carrot cake with yogur and mandarina ice cream

Sorbet de mojito

Sorbete de mojito

Mojito sorbet

Pastís de celebració (supl.1€)

Pastel de celebración (supl. 1€)

Celebration cake (supl.1)

CELLER

Black 2019 - Heretat Mont Rubí - Penedes

Mont Rubi White 2019 - Heretat Mont Rubi , Penedes

INCLOU

Vi (1 botella cada 4 pax)

Aigua mineral

* Consulteu bodega (amb suplement)

Per a qualsevol modificació preguem que ens avisin amb antel·lació. Així podrem garantir un millor servei. Per tal de garantir la millor qualitat dels plats i poder seguir oferint el producte fresc, els menús poden ésser modificats sense prèvi avís garantitzant-los la mateixa qualitat. En cas d'intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal amb antelació.

INCLUYE

Vino (1 botella cada 4 Pax)

Agua Mineral

* Consultar bodega (con suplemento)

Para cualquier modificación rogamos que nos avisen con antelación. Así podremos garantizar un mejor servicio. Para garantizar la mejor calidad de los platos y poder seguir ofreciendo el producto fresco, los menús pueden ser modificados sin previo aviso garantizándole los la misma calidad. En caso de intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal con antelación.

INCLUS

Vin (1 bouteille toutes les 4 personnes)

Eau minérale

* Consulter cave (avec supplément)

Pour toute modification, veuillez nous en informer à l'avance. alors nous pouvons garantir un meilleur service. Pour garantir la meilleure qualité des plats et pouvoir continuer à offrir le produit frais, les menus peuvent être modifiés sans préavis, garantissant la même qualité. En cas d'intolérance alimentaire, prévenez notre personnel à l'avance.

INCLUDES

Wine

Mineral water

* Consult Wine cellar (surcharge)

For any modification, we ask that you notify us in advance. This way we can guarantee a better service. To guarantee the best quality of the dishes and to be able to continue offering the fresh product, the menus can be modified without prior notice guaranteeing the same quality. In case of food intolerance, please notify our staff in advance.
