

DAILY FOOD MARKET
LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

PLATETS 45,00 €

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

Carpaccio de Vedella amb Rúcula i Salsa de Ceps

Carpaccio de Ternera con Rúcula y Salsa de Ceps
Beef Carpaccio with Rucola and Mushrooms Sauce

Tapeta d'Ibèric amb Tòfona

Tapita de Ibèrico con tofona
Crispy ibnerian tapa

Cruixent de cranc reial

Crujiente de cangrejo real
Crunchy real crab

Croqueta de rap i gambes

Croqueta de rape y gambas
Croquette de Rape and prawns

Xarrup de crema de carxofes i foie

Crema de alcachofas y foie
Artichoke cream and foie

SEGONS (a escollir)

Rap a la Marinera amb Gambes i Escamarlans

Rape a la marinera con Gambas i Cigalas
Monkfish, Norway Lobster and Prawns with seafood sauce

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

Espatlla de Xai confitat amb salsa Oporto

Espalda de Cordero confitado con salsa Oporto
Shoulder knuckle of lamb confit with port sauce

Entrecot de Vedella a la Brasa amb patates Fregides

Entrecot de Ternera a la Brasa con Patata Fritas
Sirloin steak grilled with French Caliu

Mar i Muntanya de Peus de Porc sense feina a la marinera

Mar y Montaña de Pies de Cerdo sin trabajo a la marinera
Pork feet with Prawns

LES POSTRES (a escollir)

Tarta de Santiago amb sopeta de xocolata negra i gelat de panses al rom

Tarta de Santiago con sopita de chocolate negro y helado de pasas al ron
Santiago cake with rom raisins ice 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

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)

CELLER

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

Vi Blanc, Subirat Parent, Agustí Torelló Mata

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.
