

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

Entrants a compartir

Amanida de burrata exòtica
Hummus de cigrons i alvocat amb crudités
Ensaladilla rusa japo del Rambla
La truita trufada del Rambla amb patata, ceba i tòfona
Encenalls de Pernil Ibèric
Croquetes de rap i gambes
Pa de vidre amb tomàquet i Oli Verge d'oliva
• • •

Segon plat a escollir

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu
Paella Parellada de secret ibèric, butifarra, sípia i carxofes
Orada al forn amb patates xup-xup
Melós de braó de porc amb salsa de pebre
Entrecot de vedella a la brasa
• • •

Les postres

Pecat de xocolata amb coca de vidre
Sorbent de mojito
Brownie amb gelat de vainilla
Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds
Carrot cake amb iogurt i cítrics
• • •

Celler

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

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

Entrants a compartir

Amanida de burrata exòtica
Hummus de cigrons i alvocat amb crudités
Ensaladilla rusa japo del Rambla
La truita trufada del Rambla amb patata, ceba i tòfona
Encenalls de Pernil Ibèric
Croquetes de rap i gambes
Pa de vidre amb tomàquet i Oli Verge d'oliva
• • •

Segon plat a escollir

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu
Paella Parellada de secret ibèric, butifarra, sípia i carxofes
Orada al forn amb patates xup-xup
Melós de braó de porc amb salsa de pebre
Entrecot de vedella a la brasa
• • •

Les postres

Pecat de xocolata amb coca de vidre
Sorbent de mojito
Brownie amb gelat de vainilla
Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds
Carrot cake amb iogurt i cítrics
• • •

Celler

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

Inclou aigua i 1 ampolla de vi cada 4 comensals - La formalització de la reserva només serà efectiva amb un pagament a compte de 10 euros per comensal - El pagament s'efectuarà de la taula completa, mai individualment - El restaurant es reserva el dret de modificar qualsevol plat sense previ avis per motius de disponibilitat de materia prima.

Inclou aigua i 1 ampolla de vi cada 4 comensals - La formalització de la reserva només serà efectiva amb un pagament a compte de 10 euros per comensal - El pagament s'efectuarà de la taula completa, mai individualment - El restaurant es reserva el dret de modificar qualsevol plat sense previ avis per motius de disponibilitat de materia prima.

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

Entrantes a compartir

Ensalada de burrata exótica
hummus de garbanzos y aguacate con crudité
Ensaladilla rusa japo del Rambla
La tortilla trufada del Rambla con patata, cebolla y trufa
Virutas de jamón ibérico
Croquetas de rape y gambas
pan de cristal con tomate y Aceite Virgen de oliva

• • •

Segundo plato a escoger

Canelo de Rustido con bechamel y queso gratinado
bacalao a la mouselina de ajos con tomate confitado
Pies de cerdo al cava a la brasa con patata al caliu
Paella Parellada de secreto ibérico, butifarra, sepia y alcachofas
Dorada al horno con patatas al chup chup
Meloso de codillo de cerdo con salsa de pimienta
Entrecot de ternera a la brasa

• • •

Los postres

Pecado de chocolate con coca de cristal
Sorbete de mojito
Brownie con helado de vainilla
Pastel casero de queso con coulis de frambuesa
Carrot cake con yogur y cítricos

• • •

Bodega

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

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

Entrantes a compartir

Ensalada de burrata exótica
hummus de garbanzos y aguacate con crudité
Ensaladilla rusa japo del Rambla
La tortilla trufada del Rambla con patata, cebolla y trufa
Virutas de jamón ibérico
Croquetas de rape y gambas
pan de cristal con tomate y Aceite Virgen de oliva

• • •

Segundo plato a escoger

Canelo de Rustido con bechamel y queso gratinado
bacalao a la mouselina de ajos con tomate confitado
Pies de cerdo al cava a la brasa con patata al caliu
Paella Parellada de secreto ibérico, butifarra, sepia y alcachofas
Dorada al horno con patatas al chup chup
Meloso de codillo de cerdo con salsa de pimienta
Entrecot de ternera a la brasa

• • •

Los postres

Pecado de chocolate con coca de cristal
Sorbete de mojito
Brownie con helado de vainilla
Pastel casero de queso con coulis de frambuesa
Carrot cake con yogur y cítricos

• • •

Bodega

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

Incluye agua y 1 botella de vino cada 4 comensales · La formalización de la reserva sólo será efectiva con un pago a cuenta de 10 euros por comensal · El pago se efectuará de la mesa completa, nunca individualmente · El restaurante se reserva el derecho a modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de producto

Incluye agua y 1 botella de vino cada 4 comensales · La formalización de la reserva sólo será efectiva con un pago a cuenta de 10 euros por comensal · El pago se efectuará de la mesa completa, nunca individualmente · El restaurante se reserva el derecho a modificar cualquier plato sin previo aviso por motivos de disponibilidad de producto

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

FIRST COURSE TO CHOOSE

hummus of chickpeas and avocado with raw vegetables
Japanese Russian salad from the Rambla
Rambla truffle omelette with potato, onion and truffle
Iberian Ham
Toast bread with tomato and virgin olive oil
• • •

MAIN COURSE TO CHOOSE

Canelon with béchamel and gratin cheese
cod in garlic mousseline with tomato confit
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes
Parellada paella with secret Iberian, ham, cuttlefish and artichokes
Baked Sea Bream with oven Potatoes
Pork tenderloin with ham sauce and hot appel
Grilled beef entrecote
• • •

DESSERTS

Mojito sorbet
Brownie with vanilla ice cream
Homemade cheese cake with raspberry coulis
Carrot cake with yogur and mandarina ice cream
• • •

WINE CELLAR

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

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

FIRST COURSE TO CHOOSE

hummus of chickpeas and avocado with raw vegetables
Japanese Russian salad from the Rambla
Rambla truffle omelette with potato, onion and truffle
Iberian Ham
Toast bread with tomato and virgin olive oil
• • •

MAIN COURSE TO CHOOSE

Canelon with béchamel and gratin cheese
cod in garlic mousseline with tomato confit
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes
Parellada paella with secret Iberian, ham, cuttlefish and artichokes
Baked Sea Bream with oven Potatoes
Pork tenderloin with ham sauce and hot appel
Grilled beef entrecote
• • •

DESSERTS

Mojito sorbet
Brownie with vanilla ice cream
Homemade cheese cake with raspberry coulis
Carrot cake with yogur and mandarina ice cream
• • •

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 RAMBLA

houmous de pois chiches et avocat aux crudités
Salade russe japonaise de la Rambla
Omelette aux truffes de la Rambla avec pomme de terre, oignon et truffe
Jambon ibérique
Croquetes de rape i gambes
Pain de verre à la tomate et à l'huile d'olive vierge
• • •

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu
Paella parellada au secret ibérique, seiches et artichauts
Daurade au four avec pommes de terre confites
Melós de braó de porc
Entrecôte de bœuf grillée
• • •

Pecat de xocolata amb coca de vidre
Sorbet de mojito
Brownie amb gelat de vainilla
Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds
Carrot cake amb iogurt i cítrics
• • •

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

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

houmous de pois chiches et avocat aux crudités
Salade russe japonaise de la Rambla
Omelette aux truffes de la Rambla avec pomme de terre, oignon et truffe
Jambon ibérique
Croquetes de rape i gambes
Pain de verre à la tomate et à l'huile d'olive vierge
• • •

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu
Paella parellada au secret ibérique, seiches et artichauts
Daurade au four avec pommes de terre confites
Melós de braó de porc
Entrecôte de bœuf grillée
• • •

Pecat de xocolata amb coca de vidre
Sorbet de mojito
Brownie amb gelat de vainilla
Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds
Carrot cake amb iogurt i cítrics
• • •

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

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

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