

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

Entrants a compartir

Amanida de burrata exòtica
Hummus de cigrons i alvocat amb crudités
Anxoves de l' Escala amb oli d'oliva verge extra 4 ud
Pernil Ibèric de Gla
La truita trufada del Rambla amb patata, ceba i tòfona
Pa de vidre amb tomàquet i Oli Verge d'oliva
Croquetes de rap i gambes

Segon plat a escollir

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
Arròs del senyoret amb sípia, rovellons i botifarra
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat
Entrecot de porc ibèric a la brasa amb patata caliu i pebrots de Padró
Melos de Braó de porc confitat amb Poma i Salsa de Porto
Orada al forn amb patates xup-xup

Les postres

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

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
Anxoves de l' Escala amb oli d'oliva verge extra 4 ud
Pernil Ibèric de Gla
La truita trufada del Rambla amb patata, ceba i tòfona
Pa de vidre amb tomàquet i Oli Verge d'oliva
Croquetes de rap i gambes

Segon plat a escollir

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
Arròs del senyoret amb sípia, rovellons i botifarra
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat
Entrecot de porc ibèric a la brasa amb patata caliu i pebrots de Padró
Melos de Braó de porc confitat amb Poma i Salsa de Porto
Orada al forn amb patates xup-xup

Les postres

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

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 cruditérs
Anchoas de la Escala con aceite de oliva virgen extra 4 ud
Jamón Ibérico de Bellota
La tortilla trufada del Rambla con patata,cebolla y trufa
pan de cristal con tomate y Aceite Virgen de oliva
Croquetas de rape y gambas

Segundo plato a escojer

Canelo de Rustido con bechamel y queso gratinado
Arroz a banda con sepia, niscalos y butifarra
bacalao a la mouselina de ajos con tomate confitado
Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón
Meloso de Codillo de Cerdo confitado con Manzana y salsa de Oporto
Dorada al horno con patatas al chup chup

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

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

Entrantes a compartir

Ensalada de burrata exótica
hummus de garbanzos y aguacate con cruditérs
Anchoas de la Escala con aceite de oliva virgen extra 4 ud
Jamón Ibérico de Bellota
La tortilla trufada del Rambla con patata,cebolla y trufa
pan de cristal con tomate y Aceite Virgen de oliva
Croquetas de rape y gambas

Segundo plato a escojer

Canelo de Rustido con bechamel y queso gratinado
Arroz a banda con sepia, niscalos y butifarra
bacalao a la mouselina de ajos con tomate confitado
Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón
Meloso de Codillo de Cerdo confitado con Manzana y salsa de Oporto
Dorada al horno con patatas al chup chup

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

RESTAURANT
LA RAMBLA
1986

MENU RAMBLA

FIRST COURSE TO CHOOSE

hummus of chickpeas and avocado with raw vegetables
L'Escala anchovies with extra virgin olive oil 4 units
Spanish Iberian acorn-fed ham
Rambla truffle omelette with potato, onion and truffle
Toast bread with tomato and virgin olive oil

MAIN COURSE TO CHOOSE

Canelon with béchamel and gratin cheese
paella, rice with cuttlefish, rovellons and sausage
cod in garlic mousseline with tomato confit
Grilled Iberian pork entrecote with warm potatoes and Padró green peppers
Pork knuckle confit
Baked Sea Bream with oven Potatoes

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
L'Escala anchovies with extra virgin olive oil 4 units
Spanish Iberian acorn-fed ham
Rambla truffle omelette with potato, onion and truffle
Toast bread with tomato and virgin olive oil

MAIN COURSE TO CHOOSE

Canelon with béchamel and gratin cheese
paella, rice with cuttlefish, rovellons and sausage
cod in garlic mousseline with tomato confit
Grilled Iberian pork entrecote with warm potatoes and Padró green peppers
Pork knuckle confit
Baked Sea Bream with oven Potatoes

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
Anchois L'Escala à l'huile d'olive extra vierge 4 unités
Jamon ibérique de gland
Omelette aux truffes de la Rambla avec pomme de terre, oignon et truffe
Pain de verre à la tomate et à l'huile d'olive vierge
Croquetes de rape i gambes

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
paella, riz à la seiche, rovellons et saucisses
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites
Entrecôte de porc ibérique grillée avec pommes de terre chaudes et poivrons Padró
Melos de Braó de porc confitat amb salsa Porto
Daurade au four avec pommes de terre confites

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
Anchois L'Escala à l'huile d'olive extra vierge 4 unités
Jamon ibérique de gland
Omelette aux truffes de la Rambla avec pomme de terre, oignon et truffe
Pain de verre à la tomate et à l'huile d'olive vierge
Croquetes de rape i gambes

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats
paella, riz à la seiche, rovellons et saucisses
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites
Entrecôte de porc ibérique grillée avec pommes de terre chaudes et poivrons Padró
Melos de Braó de porc confitat amb salsa Porto
Daurade au four avec pommes de terre confites

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