

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**  
1986

**MENU RAMBLA**

**Entrants a compartir**

Hummus de cigrons i alvocat amb crudités  
Sopa de Meló amb pernil  
Encenalls de pernil ibèric  
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra  
Ensaladilla rusa japo del Rambla  
La truita trufada del Rambla amb patata, ceba i tòfona  
Croquetes de rap i gambes

**Segon plat a escollir**

Canelons de rostit amb beixamel i formatge gratinats  
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat  
Entrecot de vedella a la brasa  
Llobarro al Forn amb Patates al xup xup  
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu  
Paella Parellada de ploma Iberica, sípia i carxofes

**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**

Hummus de cigrons i alvocat amb crudités  
Sopa de Meló amb pernil  
Encenalls de pernil ibèric  
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra  
Ensaladilla rusa japo del Rambla  
La truita trufada del Rambla amb patata, ceba i tòfona  
Croquetes de rap i gambes

**Segon plat a escollir**

Canelons de rostit amb beixamel i formatge gratinats  
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat  
Entrecot de vedella a la brasa  
Llobarro al Forn amb Patates al xup xup  
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu  
Paella Parellada de ploma Iberica, sípia i carxofes

**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**

hummus de garbanzos y aguacate con crudifers  
Sopa de Melón con jamón  
Virutas de jamón ibérico  
pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Ensaladilla rusa japo del Rambla  
La tortilla trufada del Rambla con patata,cebolla y trufa  
Croquetas de rape y gambas

**Segundo plato a escojer**

Canelo de Rustido con bechamel y queso gratinado  
bacalao a la mouselina de ajos con tomate confitado  
Entrecot de ternera a la brasa  
Lubina al Horno con Patatas al chup chup  
Pies de cerdo al cava a la brasa con patata al caliu  
Paella Parellada de secreto ibèrico, sepia y alcachofas

**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**

hummus de garbanzos y aguacate con crudifers  
Sopa de Melón con jamón  
Virutas de jamón ibérico  
pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Ensaladilla rusa japo del Rambla  
La tortilla trufada del Rambla con patata,cebolla y trufa  
Croquetas de rape y gambas

**Segundo plato a escojer**

Canelo de Rustido con bechamel y queso gratinado  
bacalao a la mouselina de ajos con tomate confitado  
Entrecot de ternera a la brasa  
Lubina al Horno con Patatas al chup chup  
Pies de cerdo al cava a la brasa con patata al caliu  
Paella Parellada de secreto ibèrico, sepia y alcachofas

**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  
Melon soup  
Iberian Ham  
Toast bread with tomato and virgin olive oil  
Japanese Russian salad from the Rambla  
Rambla truffle omelette with potato, onion and truffle

**MAIN COURSE TO CHOOSE**

Canelon with béchamel and gratin cheese  
cod in garlic mousseline with tomato confit  
Grilled beef entrecote  
Baked Sea Bass with potatoes  
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes  
Parellada paella with secret Iberian, cuttlefish and artichokes

**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  
Melon soup  
Iberian Ham  
Toast bread with tomato and virgin olive oil  
Japanese Russian salad from the Rambla  
Rambla truffle omelette with potato, onion and truffle

**MAIN COURSE TO CHOOSE**

Canelon with béchamel and gratin cheese  
cod in garlic mousseline with tomato confit  
Grilled beef entrecote  
Baked Sea Bass with potatoes  
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes  
Parellada paella with secret Iberian, cuttlefish and artichokes

**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  
Sopa de Meló amb virutes de pernil  
Jambon ibérique  
Pain de verre à la tomate et à l'huile d'olive vierge  
Salade russe japonaise de la Rambla  
Omelette aux truffes de la Rambla avec pomme de terre, oignon et truffe  
Croquetes de rape i gambes

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats  
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites  
Entrecôte de bœuf grillée  
Llobarro al Forn amb Patates al xup xup  
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu  
Paella parellada au secret ibérique, seiches et artichauts

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

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

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**  
1986

**MENU RAMBLA**

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

Canelons de Rostit amb Bechamel i formatge gratinats  
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites  
Entrecôte de bœuf grillée  
Llobarro al Forn amb Patates al xup xup  
Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu  
Paella parellada au secret ibérique, seiches et artichauts

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

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