

RESTAURANT  
**LA RAMBLA**  
1986

## Menu grup de Nadal

### MENU RAMBLA

#### Entrants a compartir

Amanida frisè de carxofes, pernil i pinyons  
Hummus de cigrons i alvocat amb cruditès  
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

Arròs del senyoret amb sípia, rovellons i botifarra  
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat  
Orada al forn amb patates xup-xup  
Melós de Galta de porc Duroc amb poma i salsa Oporto  
Entrecot de porc ibèric a la brasa amb patata caliu i pebrots de Padró

#### 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 grup de Nadal

### MENU RAMBLA

#### Entrants a compartir

Amanida frisè de carxofes, pernil i pinyons  
Hummus de cigrons i alvocat amb cruditès  
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

Arròs del senyoret amb sípia, rovellons i botifarra  
Bacallà a l'all cremat amb tomàquet confitat  
Orada al forn amb patates xup-xup  
Melós de Galta de porc Duroc amb poma i salsa Oporto  
Entrecot de porc ibèric a la brasa amb patata caliu i pebrots de Padró

#### 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

## Menú grupo de Navidad

### MENU RAMBLA

#### Entrantes a compartir

ensalada frisé de alcachofas, jamón y piñones  
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 escoger

Arroz a banda con sepia, niscalos y butifarra  
bacalao a la mousseline de ajos con tomate confitado  
Dorada al horno con patatas al chup chup  
Meloso de galta de cerdo Duroc con manzana y salsa Oporto  
Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón

#### 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

## Menú grupo de Navidad

### MENU RAMBLA

#### Entrantes a compartir

ensalada frisé de alcachofas, jamón y piñones  
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 escoger

Arroz a banda con sepia, niscalos y butifarra  
bacalao a la mousseline de ajos con tomate confitado  
Dorada al horno con patatas al chup chup  
Meloso de galta de cerdo Duroc con manzana y salsa Oporto  
Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón

#### 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

## Christmas group menu

### MENU RAMBLA

#### FIRST COURSE TO CHOOSE

Frisé salad of artichokes, ham and pine nuts  
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

paella, rice with cuttlefish, rovellons and sausage  
cod in garlic mousseline with tomato confit  
Baked Sea Bream with oven Potatoes  
Duroc pork loins with truffled potato parmentier and Oporto sauce  
Grilled Iberian pork entrecote with warm potatoes and Padró green peppers

• • •

#### 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

## Christmas group menu

### MENU RAMBLA

#### FIRST COURSE TO CHOOSE

Frisé salad of artichokes, ham and pine nuts  
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

paella, rice with cuttlefish, rovellons and sausage  
cod in garlic mousseline with tomato confit  
Baked Sea Bream with oven Potatoes  
Duroc pork loins with truffled potato parmentier and Oporto sauce  
Grilled Iberian pork entrecote with warm potatoes and Padró green peppers

• • •

#### 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 de groupe de Noël

### MENU RAMBLA

Salade frisée d'artichauts, jambon et pignons de pin  
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

• • •

paella, riz à la seiche, rovellons et saucisses  
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites  
Daurade au four avec pommes de terre confites

Longes de porc Duroc au parmentier de pomme de terre truffé et sauce au poivre  
Entrecôte de porc ibérique grillée avec pommes de terre chaudes et poivrons Padró

• • •

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 de groupe de Noël

### MENU RAMBLA

Salade frisée d'artichauts, jambon et pignons de pin  
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

• • •

paella, riz à la seiche, rovellons et saucisses  
cabillaud en mousseline d'ail et tomates confites  
Daurade au four avec pommes de terre confites

Longes de porc Duroc au parmentier de pomme de terre truffé et sauce au poivre  
Entrecôte de porc ibérique grillée avec pommes de terre chaudes et poivrons Padró

• • •

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