DAILY FOOD MARKET

LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

EL NOSTRE MENU MENÚ DE TEMPORADA 35,00 €

Amanida de formatge burrata, tomàquet concasse, alvocat i pesto d'alfàbrega
Ensalada de queso burrata, tomate concasse, aguacate y pesto de albahaca
Burrata cheese salad, concasse tomato, avocado and basil pesto

Amanida de musclos, llagostins i poma
Ensalada de mejillones, langostinos y manzana
Mussel, prawn and apple salad

Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà i vinagreta de ceps i mostassa antiga
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de boletus y mostaza antigua
Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mushroms mustard vinaigrette

Risotto de ceps i parmesà
Risotto de ceps y parmesano
Boletus risotto

Pappardelle de pasta fresca a la crema de ceps i parmesà
Pappardelle de pasta fresca a la crema de ceps y parmesano
Fresh pappardelle pasta with Porcini Cream and Parmesan

El nostre caneló de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat (1,0€)
Nuestro canelón de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado (1,0€)
Our typical Meat Cannellonii with gratin cheese (1.0€)

Sopa de peix de roca amb musclos i gamba vermella (2,2€)
Sopa de pescado de roca con mejillones y gamba roja (2,2€)
Rockfish soup with clams, mussels and red prawn (2.2€)

Coca de Trampó amb romescada i bonitol (2,2€)
Coca de Trampó con Romesco y Bonito (2,2€)
Coca de Trampó (2.2€)

Peus de porc al cava a la brasa amb patata al caliu
Pies de cerdo al cava a la brasa con patata al caliu
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes

Bacallà a la mouselina d'alls i tomàquet confitat
Bacalao a la mouselina de ajo y tomate confitado
Cod with Garlic Mousseline

Llobarro al Forn amb Patates al xup xup
Lubina al Horno con Patatas al chup chup
Baked Sea Bass with potatoes

Melós de braó de porc amb salsa de pebre
Meloso de codillo de cerdo con salsa de pimienta
Pork tenderloin with ham sauce and hot appel

Hamburguesa de vedella amb patates fregides i salsa oporto
Hamburguesa de ternera con patatas fritas y salsa oporto
Beef burger with fries and port sauce

Calamar de platja a la planxa amb carxofa i romescada (3,2€)
Calamar a la plancha con alcachofa y romesco (3,2€)
Grilled squid with baked artichoke and romescada (3.2€)

Fideuà de Pop (3,5€)
Fideuà de Pulpo (3,5€)
(3.5€)

Entrecot de vedella a la brasa (7,0€)
Entrecot de ternera a la brasa (7,0€)
Grilled beef entrecote (7.0€)

Crema catalana cremada a l’antiga
Crema catalana quemada a la antigua
Typical Catalan cream

Brownie amb gelat de vainilla
Brownie con helado de vainilla
Brownie with vanilla ice cream

Gelat de vainilla amb xocolata fosa
Helado de vainilla con chocolate caliente
Vanilla ice cream with chocolate

Carrot cake amb iogurt i cítrics
Carrot cake con yogur y cítricos
Carrot cake with yogur and mandarina ice cream

Pecat de xocolata amb coca de vidre
Pecado de chocolate con coca de cristal

Milfulls de crema
Milhojas de crema
Puff pastry cream

Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds
Pastel casero de queso con coulis de frambuesa
Homemade cheese cake with raspberry coulis

Pa de Coca amb Tomaquet (3,8€)

Begudes no incloses

Menú vàlid per taules fins a 8 comensals de dilluns a Dissabte excepte festius.
Els menús poden èsser modificats garantint-los la mateixa qualitat.

Pan de Coca con Tomate (3,8€)

Bebidas no incluídas
Menú valido para mesas hasta 8 comensales de lunes a sabado excepto Festivos.
Los menús pueden ser modificados garantizando la misma calidad.

Bread with Tomatoe (3.8)

Drinks not included.

The menus can be modified without previous notice, guaranteeing the same quality.