

# DAILY FOOD MARKET

# LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

EL NOSTRE MENU DE TEMPORADA 28,00 €

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*

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat (suplement 1,0€)

*Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado (suplemento 1,0€)*

*Our typical Meat Cannellonii XL with gratin cheese (supplement 1.0€)*

Amanida de tomàquet rosa, ceba encurtida i sardina fumada

*Ensalada de tomate rosa cebolla encurtida y sardina ahumada*

*Rosa tomato salad with tender onion, virgin olive oil and smoked sardine*

Sopa de peix de roca amb musclos i gamba vermella (suplement 1,2€)

*Sopa de pescado de roca con mejillones y gamba roja (suplemento 1,2€)*

*Rockfish soup with clams, mussels and red prawn (supplement 1.2€)*

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*

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 mushrooms mustard vinaigrette*

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*

Orada al forn amb patates xup-xup

*Dorada al horno con patatas al chup chup*

*Baked Sea Bream with oven Potatoes*

Melos de Braó de porc confitat amb Poma i Salsa de Porto

*Meloso de Codillo de Cerdo confitado con Manzana y salsa de Oporto*

*Pork knuckle confit*

Hamburguesa de Rubia Gallega amb salsa d'Oporto i patates rosses

*Hamburguesa de Rubia Gallega con salsa de Oporto y patatas fritas*

*Hamburger with Oporto Sauce and french Fries*

Entrecot de porc ibèric a la brasa amb patata caliu i pebrots de Padró (suplement 2,0€)

*Entrecot de cerdo ibérico a la brasa con patata al caliu y pimientos de Padrón (suplemento 2,0€)*

*Grilled Iberian pork entrecote with warm potatoes and Padró green peppers (supplement 2.0€)*

Brownie amb gelat de vainilla

*Brownie con helado de vainilla*

*Brownie with vanilla ice cream*

Milfulles de crema amb suau de llimona

*Milhojas de crema con suave de limón*

*Creamy puff pastry with soft lemon*

Pastís casolà de formatge amb coulis de gerds

*Pastel casero de queso con coulis de frambuesa*

*Homemade cheese cake with raspberry coulis*

Crema catalana cremada a l'antiga

*Crema catalana quemada a la antigua*

*Typical Catalan 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*

*Pa de Coca amb Tomaquet (3,8€)*

**Begudes no incloses**

*Menú vàlid per taules fins a 8 comensals.*

*Oferta vàlida per el dia d'avui. Els menús poden èsser modificats garantint-los la mateixa qualitat.*

*Pan de Coca con Tomate (3,8€)*

*Bebidas no incluídas*

*Menú válido para mesas hasta 8 comensales.*

*Oferta válida para el día de hoy. 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.*