

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

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

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

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€)

Carpaccio de Vedella amb flocs de Parmesà i Vinagreta de Mostassa Antiga

Carpaccio de Ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza Antigua

Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mustard vinaigrette

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostít 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€)

Llauna de Rovellons a la Brasa amb all i julivert (suplement 2,1€)

Llauna de Niscalos a la Brasa con ajo i perejil (suplemento 2,1€)

Chanterelles buttons with Garlic and Parsley (supplement 2.1€)

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

Peus de Porc al cava a la Brasa amb Patata al Caliu

Pies de Cerdo al cava a la Brasa amb 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

Calamarsets al andalussa amb bouquet de ensiam y maionesa de pimento de la vera

Calamarcitos a la andaluza con bouquet de lechuga y mayonesa de pimienta de la vera

Andalusian squid with bouquet of lettuce and mayonnaise

Platillo de bolets de temporada amb Ou Mollet i Parmantier de Patata Trufada (suplement 2,3€)

Platillo de Setas de Temporada con huevo Mollet y Parmentier de Patata trufada (suplemento 2,3€)

Season mushrooms, potato, truffle with Mollet Egg (supplement 2.3€)

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

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

Pa de Coca amb Tomàquet (2,85€)

Begudes no incloses

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

Pan de Coca con Tomate (2,85€)

Bebidas no incluídas

Oferta válida para el día de hoy. Los menús pueden ser modificados garantizando la misma calidad.

Bread with Tomatoe (2,85)

Drinks not included.

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