

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€)

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

Sorentinno de carxofa amb Beixamel trufada

Sorentinno de alcachofa con Bechamel Trufada

Roasted beef ravioli with leek sauce with nuts

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€)

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€)

Entrecot de vedella a la brasa de rubia gallega (400gr) (suplement 4,0€)

Entrecot de ternera a la brasa de rubia gallega (400gr) (suplemento 4,0€)

Rubia Gallega Grilled veal Entrecote (400gr) (supplement 4.0€)

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 incluidas
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.