

DAILY FOOD MARKET

LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

MENÚ DE GRUP NADAL 38€

38€ divendres i dissabte | 36€ dijous | 34€ de dilluns a dimecres

PER COMPARTIR

Burrata d'Apuglia amb pesto d'alfàbrega, brots verds i alvocat

Sípia a l'andalusa del Rambla amb maionesa de llima i cítrics

Pernil 100% ibèric de gla i pa de coca amb oli d'oliva verge

Croquetes de ceps i pernil casolanes i cremoses fetes amb la recepta tradicional

La truita del Rambla amb patata i tòfona

Albergínia a la brasa amb sobrassada, mel i "cream fresh"

ELS SEGONS

Calamars a la planxa amb saltejat de verdures i bolets

Morro de bacallà a la mousselina d'all i tomàquet confitat

Filet de salmó amb verdures Thai

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat

Confit de braó d'espalla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto

Hamburguesa (d'elaboració pròpia) de vedella i formatge de cabra amb patates palla

Entrecot de vedella de raça "Rubia gallega" a la brasa amb padrons i patates rosses

LES POSTRES

Coca de vidre amb xocolata, sal i oli d'oliva verge extra

Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre

Sorbet de mojito i meló osmotitzat amb llima i menta

Cheesecake de maduixa amb sorbet de gerds i violetes

INCLOU

Vi negre Gomez de Segura Crianza (RIOJA)

(Negre monovarietal de raïm ull de llebre, que procedeix de ceps de 40 anys)

Blanc de Blancs

(De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca madura)

Aigües Minerals

Cafès

*Consultar bodega (amb suplement)

Per a qualsevol modificació preguem que ens avisin amb antel·lació. Així podrem garantir un millor servei.

Per tal de garantir la millor qualitat dels plats i poder seguir oferint el producte fresc, els menús poden ésser modificats sense prèvi avís garantint-los la mateixa qualitat. En cas d'intolerància alimentària comunicuï-ho al nostre personal amb antel·lació.

DAILY FOOD MARKET

LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

MENÚ DE GRUPO NAVIDAD 38€

38€ viernes y sábado | **36€** jueves | **34€** de lunes a miércoles

PARA COMPARTIR

Burrata de Apuglia con pesto de albahaca, brotes verdes y aguacate

Sepia a la andaluza del Rambla con mayonesa de limón y cítricos

Jamón 100% ibérico de bellota y pan de coca con aceite de oliva virgen

Croquetas de ceps y jamón caseras y cremosas hechas con la receta tradicional

La tortilla del Rambla con patata y trufa

Berenjena a la brasa con sobrasada, miel y "cream fresh"

LOS SEGUNDOS

Calamar a la plancha con salteado de verduritas y setas

Morro de bacalao a la mousseline de ajos y tomate confitado

Filete de salmón con verduras Thai

Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado

Confit de codillo de paletilla de cordero del Aragón con manzana y salsa Oporto

Hamburguesa de ternera (elaboración propia) i queso de cabra con con patatas paja

Entrecot de ternera de raza "Rubia gallega" a la brasa conb padrones y patatas fritas

LOS POSTRES

Coca de cristal con chocolate, sal i aceite de oliva virgen extra

Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre

Sorbete de mojito y melón osmotizado con lima y menta

Cheesecake de fresa con sorbete de frambuesa y violetas

INCLUYE

Vino tinto Gomez de Segura Crianza (RIOJA)

(Tinto monovarietal de uva tempranillo, que procede de cepas de 40 años)

Blanc de blancs

(De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura)

Aguas minerales

Cafés

Para cualquier modificación rogamos que nos avisen con antelación. Así podremos garantizar un mejor servicio.

Para garantizar la mejor calidad de los platos y poder seguir ofreciendo el producto fresco, los menús pueden ser modificados sin previo aviso garantizándole los la misma calidad. En caso de intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal con antelación.