

DAILY FOOD MARKET

LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

---

## MENÚ DE GRUP NADAL 48€

---

48€ divendres i dissabte | 46€ dijous | 44€ de dilluns a dimecres

### PER COMPARTIR

Les anxoves de l'Escala amb torradetes  
La truita del Rambla amb patata i tòfona  
Pètals de foie amb torradetes i reducció de Pedro Ximénez  
Albergínia a la brasa amb sobrassada, mel "cream fresh"  
Burrata d'Apuglia amb pesto d'alfàbrega, brots verds i avocat  
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

### ELS SEGONS

Mar i muntanya de llamàntol, papada ibèrica i bolets de temporada  
Calamars a la planxa amb saltejat de verdures i bolets  
Rap a la Marinera amb Gambes i Escamarlans  
Pota de pop a la brasa amb parmentier de moniato, patata i cruixent de papada  
Peus de porc sense feina amb gamba de Palamós  
El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat Confit de braó d'espatlla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto

### LES POSTRES

Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre  
Sorbet de mojito i meló osmotitzat amb llima i menta  
Coulant de xocolata, crumble de cacau i gelat de vainilla  
Carrot cake amb iogurt i cítrics

### INCLOU

Vi negre Black · DO Penedès · 100% Garnatxa

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

Vi blanc White · D.O Penedès · 100% Xarel·lo (Vi ecològic i vegà)

*(De concepció jove i afruitat, en nas es presenta molt perfumat, potent, amb records d'herbes aromàtiques com el fonoll verd.)*

Aigües i cafès

\*Consultar bodega (amb suplement)

El menú inclou una ampolla de vi cada quatre persones, no inclou ni begudes ni refrescs. 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 comuniqui-ho al nostre personal amb antelació.

DAILY FOOD MARKET

LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

---

## MENÚ DE GRUPO NAVIDAD 48€

---

**48€** viernes y sábado | **46€** jueves | **44€** de lunes a miércoles

### PARA COMPARTIR

Las anchoas de l'Escala con tostaditas  
La tortilla del Rambla con patata y trufa  
Pétalos de foie con tostadita y reducción de Pedro Ximénez  
Burrata de Apuglia con pesto de albahaca, brotes verdes y aguacate  
Berenjena a la brasa con sobrasada, miel y "cream fresh"  
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

### LOS SEGUNDOS

Mar y montaña de bogavante, papada ibérica y setas de temporada  
Morro de bacalao a la muselina de ajos y tomate confitado  
Rape a la marinera con Gambas i Cigalas  
Pata de pulpo a la brasa con patata, boniato y crujiente de papada  
Pies de cerdo sin trabajo con gamba de Palamós  
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

### LOS POSTRES

Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre  
Sorbete de mojito y melón osmotizado con lima y menta  
Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla  
Carrot cake con yogur y cítricos

### INCLUYE

Vino tinto Black · DO Penedès · 100% Garnacha

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

Vino blanco White · D.O Penedès · 100% Xarel·lo (Vino ecológico y vegano)

*(De concepción joven y afrutado, en nariz se presenta muy perfumado, potente, con recuerdos de hierbas aromáticas como el hinojo verde.)*

Aguas y cafés

\*Consultar bodega (con suplemento)

El menú incluye una botella de vino cada cuatro personas, no incluye ni bebidas ni refrescos. 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 la misma calidad. En caso de intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal con antelación.