

DAILY FOOD MARKET

LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

MENÚ DE GRUP NADAL 34€

34€ divendres i dissabte | **32€** de dilluns a dijous

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 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

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.)

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 avis garantitzant-los la mateixa qualitat. En cas d'intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal amb antel·lació.

DAILY FOOD MARKET

LA RAMBLA

RESTAURANT LA RAMBLA DESDE 1986

MENÚ DE GRUPO NAVIDAD 34€

34€ viernes y sábado | 32€ de lunes a jueves

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 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.)

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 los la misma calidad. En caso de intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal con antelación.