

# H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

## FRÍOS / COLD DISHES

- Canapé de pastel de cabracho con huevas de salmón / *Goatfish paté canapé with salmon roe*  
Gilda de anchoa, bacalao y piparra / *Anxovies, cod and chili mini skewer*  
Jamón con pan con tomate / *Ham with Spanish tomato bread*  
Nems vegetarianos / *Vegetarian nems*  
Focaccia de cecina y burrata / *"Cecina" and burrata focaccia*  
Taqitos de ensaladilla de gamba roja / *Small bites of red prawn salad*  
Atún marinado con salsa de miso y miel / *Marinated tuna with miso and honey sauce*  
Steak-tartare al chipotle / *Chipotle steak tartare*  
Wrap de salmón con mascarpone y rúcula / *Salmon wrap with mascarpone and arugula*  
Bruschetta de recuit, espinacas y tomates secos / *Ricotta, spinach, and sun-dried tomato bruschetta*

## CALIENTES / HOT DISHES

- Bao de calamares y citronela / *Squid and lemongrass bao*  
Brochetas de presa ibérica teriyaki / *Iberian presa skewers with teriyaki sauce*  
Croquetas caseras de pollo de pagès / *Homemade chicken croquettes*  
Patatas de Olot / *Potatoes from Olot (stuffed with meat)*  
Hamburguesita de meloso y papada / *Cheek and jowl burger*  
Torreznos de Soria con crema de manzana ácida / *Crispy pork belly with sour apple cream*  
Gozos de setas de temporada / *Seasonal mushroom gozos*  
Brochetas de gambas y vieiras / *Prawn and scallop skewers*  
Mini burger de ternera, Raclette y cebolla caramelizada / *Mini beef burger with Raclette cheese and caramelized onion*  
Mini tacos de pollo pibil / *Mini pibil chicken tacos (slow-cooked pork)*  
Langostinos crujientes / *Crispy prawns*

## POSTRES / DESSERT

- Pan con chocolate, sal y aceite / *Bread with chocolate, salt, and oil*  
Petit-fours variados / *Assorted petit-fours*  
Brocheta de frutas / *Fruit skewer*  
Carrot cake / *Carrot cake*  
Flan de chocolate blanco y maracuyá / *White chocolate and passion fruit flan*

## BODEGA / WINE LIST

- Menú 45.00€ - Vinos tinto y blanco / *Red and white wines Ànec Mut (D.O. Penedès) & Cava Codorniu Ecològic*  
Menú 50.00€ - Vinos tinto y blanco / *Red and white wines Viña Pomal (D.O.C. Rioja) & Cava Codorniu Ecològic*  
Menú 56.00€ - Vinos tinto y blanco / *Red and white wines Luno (D.O. Montsant) & Cava Codorniu Ecològic*  
Cervezas, refrescos, agua e infusiones / *Beers, soft drinks, water, coffee and infusions*

---

### 45.00 €

A elegir 4 calientes, 4 fríos y 2 postres / *To choose 4 hot dishes, 4 cold dishes and 2 desserts*

---

### 50.00 €

A elegir 5 calientes, 5 fríos y 3 postres / *To choose 5 hot dishes, 5 cold dishes and 3 desserts*

---

### 56.00 €

A elegir 6 calientes, 6 fríos y 3 postres / *To choose 6 hot dishes, 6 cold dishes and 3 desserts*

---

IVA Incluido / *VAT Included*

---

## ESTACIÓN DE ARROCES / RICE STATION

- Arroz del Senyoret / *"Senyoret" Rice 9.00 €*  
Fideua de sepia y marisco / *Cuttlefish and seafood fideua 11.00 €*  
Precio por persona / *Price per person*