

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 1

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada de ventresca de atún, tomates y cebolletas / *Tuna belly salad with tomatoes and spring onions*
Crema de calabaza con huevo a baja temperatura y crujiente de cecina / *Pumpkin cream with slow-cooked egg and crispy cured beef*
Raviolones de queso fresco y espinacas al pesto rosso / *Fresh cheese and spinach ravioli with pesto rosso*
Coca de recapte con verduras y queso Raclette / *"Coca de recapte" with vegetables and Raclette cheese*

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Salmón con verduritas al wok / *Salmon with wok-fried vegetables*
Carrillera de buey con parmentier y setas / *Beef cheek with parmentier and mushrooms*
* Risotto de champiñones, calabaza y espárragos / *Mushroom, pumpkin, and asparagus risotto*

POSTRE / DESSERT

Ensalada de frutas / *Fruit salad*
Torrija de Santa Teresa con helado de coco / *Torrija (Spanish-style French toast) with coconut ice cream*
Tarta Tatin / *Tarte Tatin*
Brownie con helado de vainilla / *Brownie with vanilla ice cream*

BODEGA / WINE CELLAR

Vino blanco / *White wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*
Vino tinto / *Red wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*
Cava Codorniu Original ECO
Refrescos y agua mineral Font D'Or / *Soft drinks and Font D'Or mineral water*
Café e infusiones / *Coffee and infusions*

Suplemento por persona por mejora de bodega / *Supplement per person for wine cellar upgrade*

Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €
Vino tinto y blanco / *Red and white wine Luno (D.O. Montsant)* - Supl. 5 €

A escoger entre 2 opciones de entrante, principal y postre, se debe concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
To choose 2 options for starter, main course, and dessert, and specify in advance the number of chosen dishes from each option

El servicio de vino está incluido desde que empieza el servicio hasta que se termina el segundo plato
The wine service is included from the start of the service until the end of the second course

Menú válido a partir de 10 personas / *Menu valid for groups from 10 people*

*** Opción vegana & Sin gluten / *Vegan option & Gluten-free***

47.00 €

IVA incluido / VAT included

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 2

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada de langostino, burrata y vinagreta de frutos secos / *Prawn salad with burrata and dried fruit vinaigrette*
Salteado de judías de Santa Ana con calamares y papada / *Sautéed Santa Ana beans with squid and pork jowl*
Canelones de rabo de buey con salsa de ceps / *Oxtail cannelloni with porcini sauce*
Gozos de setas al Idiazábal / *Mushroom gozas with Idiazábal cheese*

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Paletilla de cordero a B.T. con miel, tomillo y limón / *Lamb shoulder cooked at low temperature with honey, thyme, and lemon*
Rodaballo asado a la donostiarra / *Grilled turbot à la donostiarra (San Sebastián-style)*
Entrecot con patatas al romero y piquillos / *Ribeye steak with rosemary potatoes and piquillo peppers*
Risotto de ceps y azafrán / *Porcini and saffron risotto*
Salmón con verduras al wok / *Salmon with wok-fried vegetables*

POSTRE / DESSERT

Carrot cake con helado de kefir y lima / *Carrot cake with kefir and lime ice cream*
Flan de chocolate blanco y maracuyá / *White chocolate and passion fruit flan*
Tarta de queso casera / *Homemade cheesecake*
Copa de mango, fresas, aguacate y helado de vainilla vegano / *Mango, strawberry, avocado, and vegan vanilla ice cream cup*

BODEGA / WINE CELLAR

Vino blanco / *White wine* Viña Pomal (D.O.C Rioja)
Vino tinto / *Red wine* Viña Pomal (D.O.C Rioja)
Cava Codorniu Original ECO
Refrescos y agua mineral Font D'Or / *Soft drinks and Font D'Or mineral water*
Café e infusiones / *Coffee and infusions*

Suplemento por persona por mejora de bodega / *Supplement per person for wine cellar upgrade*

Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €
Vino tinto y blanco / *Red and white wine* Luno (D.O. Montsant) y Cava Codorniu Original ECO - Supl. 3 €

A escoger entre 2 opciones de entrante, principal y postre, se debe concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
To choose 2 options for starter, main course, and dessert, and specify in advance the number of chosen dishes from each option

El servicio de vino esté incluido desde que empieza el servicio hasta que se termina el segundo plato
The wine service is included from the start of the service until the end of the second course

Menú válido a partir de 10 personas / *Menu valid for groups from 10 people*

52.00 €

IVA incluido / *VAT included*

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 3

ENTRANTES / STARTERS

Surtido de entrantes al centro de la mesa / Assortment of starters at the center of the table

Anchoas con pan con tomate / *Anchovies with bread and tomato*
Ensalada de langostinos, cogollo y mango / *Prawn, lettuce heart, and mango salad*
Tartar de atún / *Tuna tartare*
Gyozas de setas de temporada / *Seasonal mushroom gyozas*
Croquetas de rabo de buey / *Oxtail croquettes*

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Salmón con verduritas y mojo de tamarindo / *Salmon with vegetables and tamarind sauce*
Entrecôte de ternera con patatas asadas y piquillos / *Beef entrecôte with roasted potatoes and piquillo peppers*

POSTRE / DESSERT

Brownie con helado de vainilla / *Brownie with vanilla ice cream*
Ensalada de frutas / *Fruit salad*

BODEGA / WINE CELLAR

Vino blanco / *White wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*
Vino tinto / *Red wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*
Cava Codorniu Original ECO
Refrescos y agua mineral Font D'Or / *Soft drinks and Font D'Or mineral water*
Café e infusiones / *Coffee and infusions*

Suplemento por persona por mejora de bodega / Supplement per person for wine cellar upgrade

Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €
Vino tinto y blanco / *Red and white wine Luno (D.O. Montsant)* - Supl. 5 €

A escoger entre 2 opciones de principal y postre, se debe concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
To choose 2 options for starter, main course, and dessert, and specify in advance the number of chosen dishes from each option

El servicio de vino está incluido desde que empieza el servicio hasta que se termina el segundo plato
The wine service is included from the start of the service until the end of the second course

Menú valido entre 10 y 20 personas / *Menu valid for groups from 10 to 20 people*

50.00 €

IVA incluido / VAT included

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 4

ENTRANTES / STARTERS

Surtido de entrantes al centro de la mesa / Assortment of starters at the center of the table

Jamón ibérico con pan con tomate / Iberian ham with bread and tomato

Ensalada de tomate y ventresca de atún / Tomato and tuna belly salad

Tartar de salmón / Salmon tartare

Langostinos crujientes / Crispy prawns

Croquetas de pollo / Chicken croquettes

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Rodaballo asado a la donostiarra / Grilled turbot à la donostiarra (San Sebastián-style)

Carrillera de buey a B.T. con parmentier y setas / Slow-cooked beef cheek with parmentier and mushrooms

POSTRE / DESSERT

Cheesecake casero / Homemade cheesecake

Ensalada de frutas / Fruit salad

BODEGA / WINE CELLAR

Vino blanco / White wine Ànec Mut (D.O. Penedès)

Vino tinto / Red wine Ànec Mut (D.O. Penedès)

Cava Codorniu Original ECO

Refrescos y agua mineral Font D'Or / Soft drinks and Font D'Or mineral water

Café e infusiones / Coffee and infusions

Suplemento por persona por mejora de bodega / Supplement per person for wine cellar upgrade

Cervezas / Beers - Supl. 3 €

Vino tinto y blanco / Red and white wine Luno (D.O. Montsant) - Supl. 5 €

A escoger entre 2 opciones de principal y postre, se debe concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
To choose 2 options for starter, main course, and dessert, and specify in advance the number of chosen dishes from each option

El servicio de vino está incluido desde que empieza el servicio hasta que se termina el segundo plato
The wine service is included from the start of the service until the end of the second course

Menú válido entre 10 y 20 personas / Menu valid for groups from 10 to 20 people

50.00 €

IVA incluido / VAT included