

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

COCKTAIL GALA

FRÍOS / COLD DISHES

- Flan de erizos con caramelo de gamba / *Sea urchin flan with shrimp caramel*
Jamón ibérico con pan con tomate / *Iberian ham with coca bread and tomato*
Tartar de sardina ahumada, mango y gorgonzola / *Smoked sardine tartare with mango and gorgonzola*
Tosta de mi-cuit caramelizada / *Caramelized mi-cuit toast*
Gilda de bacalao, anchoa y piparra / *Cod, anchovy, and piparra (pickled pepper) skewer*
Canapé de pastel de cabracho con huevos de salmón / *Scorpionfish pâté canapé with salmon roe*

CALIENTES / HOT DISHES

- Bao de calamares y citronela / *Squid and lemongrass bao*
Tacos de cochinita pibil / *Cochinita pibil tacos (slow-cooked pork)*
Gyozas de setas de temporada / *Seasonal mushroom gyozas*
Torreznos de Soria con crema de manzana ácida / *Soria-style crispy pork belly with sour apple cream*
Mini-patatitas de Olot rellenas de carne / *Mini Olot-style potatoes stuffed with meat*
Zamburiñas con salsa de coco y curry / *Scallops with coconut and curry sauce*

POSTRES / DESSERTS

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

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine* Luno (D.O. Montsant)
Vino tinto / *Red wine* Luno (D.O. Montsant)
Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia
Cervezas, refrescos y agua mineral Font D'Or / *Beers, soft Drinks and Font D'Or mineral water*
Café e infusiones / *Coffee and infusions*

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

95.00 €

IVA incluido / VAT included

MENÚ GALA

APERITIVO / APPETIZERS

Flan de erizos con caramelo de gamba / *Sea urchin flan with shrimp caramel*
Tosta de mi-cuit caramelizada / *Caramelized mi-cuit toast*
Tartar de sardina ahumada, mango y gorgonzola / *Smoked sardine tartare with mango and gorgonzola*
Gilda de bacalao, anchoa y piparra / *Cod, anchovy, and piparra (pickled pepper) skewer*
Jamón ibérico con pan de coca tomate / *Iberian ham with coca bread and tomato*
Bao de calamares y citronella / *Squid and lemongrass bao*
Tacos de cochinita pibil / *Cochinita pibil tacos (slow-cooked pork)*
Gyozas de setas de temporada / *Seasonal mushroom gyozas*

ENTRANTE / STARTER

Milhojas de bogavante, ceps y tomate confitado al estragón / *Lobster millefeuille with ceps and tarragon confit tomato*
Raviolis de berenjena y scamorza ahumada con salsa de tomate, jengibre y menta / *Eggplant and smoked scamorza ravioli with tomato, ginger, and mint sauce*
Salteado de pulpo, papada y alubias de Santa Ana / *Sautéed octopus, pork cheek, and Santa Ana beans*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Rodaballo asado con emulsión de berberechos / *Roasted turbot with cockle emulsion*
Espalda de cordero a baja temperatura con aromas de miel, tomillo y limón / *Slow-cooked lamb shoulder with honey, thyme, and lemon aromas*
Solomillo de ternera con crema de celeri y mojo de pimienta verde y pistachos / *Beef tenderloin with celery cream and green peppercorn-pistachio mojo*

POSTRE / DESSERT

Frutos del bosque con helado de vainilla vegano / *Forest fruits with vegan vanilla ice cream*
Cheese-cake casero con frutos rojos / *Homemade cheesecake with red berries*
Tarta de zanahoria con helado de kefir-lima / *Carrot cake with kefir-lime ice cream*
Flan de chocolate blanco con maracuyá / *White chocolate and passion fruit flan*

BODEGA / WINE CELLAR

Vino blanco / *White wine* Luno (D.O. Montsant)
Vino tinto / *Red wine* Luno (D.O. Montsant)
Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia
Cervezas, refrescos y agua mineral Font D'Or / *Beers, soft drinks and Font D'Or mineral water*
Café e infusiones / *Coffee and infusions*

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

110.00 €

IVA incluido / *VAT included*
