

# H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

---

## MENÚ 1

---

### ENTRANTE / STARTER

*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 tomato bread  
Taquitos de ensaladilla de gamba roja / Red prawn salad mini taco  
Ensalada de tomate, ventresca y cebolla tierna / Tomato, tuna belly, and spring onion salad  
Croquetas caseras de pollo de pagés / Homemade chicken croquettes  
Zamburiñas gratinadas / Gratinated scallops

### PRINCIPAL / MAIN COURSE

Suprema de lubina a la donostiarra con gambas / Sea bass supreme donostia-style with shrimp  
Carillera de buey confitada a baja temperatura con parmentier de patata / Beef cheek slow-cooked with potato parmentier  
\* Rigatoni con ratatouille y pesto rosso / Rigatoni with ratatouille and red pesto

### POSTRE / DESSERT

Tarta de chocolate crujiente / Crispy chocolate cake  
Tatin de manzana con helado de coco / Apple Tatin with coconut ice cream  
Torrija con helado de vainilla / Torrija (Spanish-style french toast) with vanilla ice cream  
\*Copa de mango, aguacate y fresón con helado de vainilla vegano / Mango, avocado, and strawberry cup with vegan vanilla ice cream

### 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 con surtido de turrónes / Coffe with a selection of nougats

#### 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 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*

---

Servicio mínimo de 10 personas / Minimum service of 10 people

---

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

---

**55.00 €**

IVA incluido / VAT included

# H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

---

## MENÚ 2

---

### ENTRANTE / STARTER

Carpaccio de gamba roja con vinagreta de ceps y camagroc / *Red prawn carpaccio with ceps and camagroc vinaigrette*

Canelones de rabo de buey con salsa de setas / *Oxtail cannelloni with mushroom sauce*

Salteado de pulpo, papada y judías de Santa Ana / *Sautéed octopus, pork cheek, and Santa Ana beans*

\* Crema de alcachofas con chips / *Artichoke cream with chips*

### PRINCIPAL / MAIN COURSE

Solomillo de ternera con crema de céleri y mojo de pimienta verde y pistachos / *Beef tenderloin with celery cream and green peppercorn-pistachio mojo*

Rodaballo con alcachofas y emulsión de berberechos / *Turbot with artichokes and cockle emulsion*

Espalda de cordero a baja temperatura con salsa de tomillo, miel y limón / *Slow-cooked lamb shoulder with thyme, honey, and lemon sauce*

\* Risotto de ceps, verduritas y azafrán / *Ceps risotto with vegetables and saffron*

### POSTRE / DESSERT

Tarta de queso con frutos rojos / *Cheesecake with red berries*

Flan de chocolate blanco y maracuyá / *White chocolate and passion fruit flan*

Tarta de zanahoria con helado de kéfir y lima / *Carrot cake with kefir lime ice cream*

\* Frutos rojos con helado de vainilla / *Red berries with vanilla ice cream*

Surtido de turrónes / *Selection of nougats*

### BODEGA / WINE CELLAR

Vino blanco / *white wine* Luno (D.O. Montsant)

Vino tinto / *red wine* Viña Luno (D.O. Montsant)

Cava Codorniu Original ECO

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

Café / *Coffee*

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

Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €

---

A escoger entre dos opciones de entrante, plato principal y postre  
*To choose between two options for starter, main course, and dessert*

---

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*

---

Servicio mínimo de 10 personas / *Minimum service of 10 people*

---

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

---

**67.00 €**

IVA incluido / *VAT included*