

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 1

ENTRANTE / STARTER

- Ensalada de ventresca de atún, tomates y cebolletas / *Salad of tuna belly, tomatoes and spring onions*
Ensalada de langostinos, cogollos y mango / *Prawns, lettuce and mango salad*
* Gnocchis con ratatouille y albahaca / *Gnocchis with ratatouille and basil*
Guisantes, panceta y huevo a baja temperatura / *Peas, bacon and slow-cooked egg*
* Gyozas de verduras con salsa ponzu / *Vegetable gyozas with ponzu sauce*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

- Merluza asada con mini patatas y pico de gallo / *Grilled hake with mini potatoes and pico de gallo*
Salmón con verduras al wok / *Salmon with wok cooked vegetables*
Meloso de ternera con setas / *Veal mellow with mushrooms*
* Risotto de champiñones, calabaza y espárragos / *Mushroom, pumpkin and asparagus risotto*
Brochetas de pollo marinado con hummus / *Marinated chicken brochettes with hummus*

POSTRE / DESSERT

- * Ensalada de frutas con helado vegano de vainilla / *Fruit salad with vegan vanilla ice cream*
Tiramisú de Mascarpone / *Mascarpone tiramisu*
Piña asada con helado de coco / *Roasted pineapple with coconut ice cream*
Tarta de chocolate crujiente / *Crunchy chocolate cake*
Brownie con helado de vainilla / *Brownie with vanilla ice cream*

BODEGA / WINE CELLAR

- Agua mineral / *Mineral water*
Vino blanco o tinto / *white or red wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*
Cava Codorniu Original ECO
Café e infusiones / *Coffee and tea*

Supl. 3.00€ - Vino blanco o tinto / white or red wine Cara Nord (D.O. Costers del Segre) - Supl. 5.00€ - Vino blanco o tinto / white or red wine Luno (D.O. Montsant)

45.00 €

Entrante, plato principal y postre a escoger de antemano igual para todos los comensales
Starter, main course and dessert to be chosen in advance, the same for all guests

* Opción vegana / *Vegan option*

IVA incluido / *VAT included*

MENÚ 2

ENTRANTE / STARTER

Ensalada de langostinos, burrata y vinagreta de frutos secos / *Prawn, burrata and dried fruit vinaigrette salad*
Huevo a baja temperatura, patata y espuma de ceps / *Slow-cooked egg, potato and ceps foam*
Canelones de rabo de buey con salsa de ceps / *Oxtail cannelloni with ceps sauce*
* Parmiggiana vegana de berenjena y tofu / *Vegan eggplant and tofu parmiggiana*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Paletilla de cordero al horno con gratén de patata y panceta / *Baked shoulder lamb with potato and bacon gratin*
Corvina asada a la donostiarra / *Roasted sea bass at donostiarra style*
Entrecot con patatas al romero y piquillos / *Entrecote with rosemary potatoes and piquillo peppers*
* Risotto de ceps y azafrán / *Mushroom and saffron risotto*

POSTRE / DESSERT

Carrot cake con helado de kefir y lima / *Carrot cake with kefir and lime ice cream*
Tarta Tatin con helado de vainilla / *Tarte Tatin with vanilla ice cream*
Tarta de queso casera / *Homemade cheesecake*
* Ensalada de frutos rojos con helado de vainilla vegano / *Red fruit salad with vegan vanilla ice cream*

BODEGA / WINE CELLAR

Agua mineral / *Mineral water*
Vino blanco o tinto / *white or red wine* Cara Nord (D.O. Costers del Segre)
Cava Codorniu Original ECO
Café e infusiones / *Coffee and tea*
Supl. 3.00€ Vino blanco o tinto / *white or red wine* Luno (D.O. Montsant) · Cava Codorniu Blanc de Blancs

50.00 €

Entrante, plato principal y postre a escoger de antemano igual para todos los comensales
Starter, main course and dessert to be chosen in advance, the same for all guests

* Opción vegana / *Vegan option*

IVA incluido / *VAT included*