

# H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

---

## COCKTAIL GALA

---

### FRÍOS / COLD DISHES

- \* Champagne de gazpacho / *Champagne gazpacho*
- Jamón ibérico con pan de coca y tomate / *Iberian ham and coca bread with tomato*
- \* Tartar de verduras y cep / *Vegetables and mushroom tartare*
- Salmón marinado y crema de trufa / *Marinated salmon and truffle cream*
- Ostra al vivo con cebolleta japonesa / *Fresh oyster with Japanese spring onion*
- Tosta foie micuit con kikos / *Micuit foie gras toast with toasted corn*

### CALIENTES / HOT DISHES

- Croqueta de jamón ibérico / *Iberian ham croquette*
- Mini bomba de patata y chorizo picante / *Mini potato bomb and spicy chorizo sausage*
- Gyoza de cerdo y setas / *Pork and mushroom gyoza*
- Buñuelo de langostino y mayonesa de albahaca / *Prawn fritter and basil mayonnaise*
- Albondiguilla de pollo y papada con yogurt / *Chicken meatball and jowl with yogurt*
- Brocheta de solomillo a la brasa / *Grilled sirloin brochette*

### POSTRES / DESSERTS

- \* Bites de fruta impregnada / *Infused fruit bites*
- Mini lemon pie / *Mini lemon pie*
- \* Chocolate 70%, aceite y sal / *70% Chocolate, oil and salt*

### BODEGA / WINE CELLAR

- Agua mineral, refrescos y cervezas / *Mineral water, soft drinks and beers*
- Vino blanco o tinto / *white or red wine Luno (D.O C. Montsant)*
- Cava Juve & Camps Reserva de la familia
- Café e infusiones / *Coffee and tea*

---

**95.00 €**

---

\* Opción vegana / *Vegan option*

IVA incluido / *VAT included*

---

# MENÚ GALA

---

## APERITIVO / APPETIZERS

Champagne de Gazpacho / *Gaspacho champagne*  
Ajo blanco con uva y huevas de salmón / *White garlic with grapes and salmon eggs*  
Tosta foie micuit con kikos / *Micuit foie gras toast with toasted corn*  
Tartar de atún y pepino / *Tuna and cucumber tartare*  
Jamón ibérico con pan de coca y tomate / *Iberian ham and coca bread with tomato*  
Mini bomba de patata y chorizo picante / *Mini potato bomb and spicy chorizo sausage*  
Buñuelo de langostino y mayonesa de albahaca / *Prawn fritter and basil mayonnaise*  
Brocheta de solomillo a la brasa / *Grilled sirloin brochette*

## ENTRANTE / STARTER

Ensalada de cigala y gambas con aguacate / *Lobster and shrimp salad with avocado*  
Ravioli de setas, crema ligera de Parmesano y jamón ibérico / *Mushroom ravioli with light parmesan cream and Iberian ham*  
Canelón de pato y trufa con bechamel de foie / *Duck and truffle cannelloni with foie gras bechamel*

## PRINCIPAL / MAIN COURSE

Rape asado, judías de Santa Pau y jugo de cigala / *Roasted monkfish, Santa Pau beans, and langoustine juice*  
Paletilla de cordero deshuesada, pistachos, cremoso de patata y queso Comté / *Boneless lamb shoulder, pistachios, creamy potato and Comté cheese*  
Solomillo de ternera a la brasa, puré trufado y chalotas confitadas / *Grilled beef sirloin with truffle purée and confit shallots*

## POSTRE / DESSERT

Fresón con sorbete de mandarinas / *Strawberry with mandarin sorbet*  
Piña Pasión / *Passion pineapple*  
Naranja y menta con sorbete de frambuesa / *Orange and mint with raspberry sorbet*  
•  
Tarta de Celebración / *Celebration cake*  
Pavlova de frutos rojos / *Red fruit pavlova*  
Semifrío de chocolate caramelizado y avellanas / *Caramelised chocolate semifreddo and hazelnuts*

## BODEGA / WINE CELLAR

Agua mineral, refrescos y cervezas / *Mineral water, soft drinks and beers*  
Vino blanco o tinto / *white or red wine* Luno (D.O C. Montsant)  
Cava Juve & Camps Reserva de la familia  
Café e infusiones / *Coffee and tea*

---

**125.00 €**

---

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*

---

*IVA incluido / VAT included*

# OPEN BAR

---

## OPEN BAR 1

---

Vino tinto / *red wine* Clamor (Costers del Segre)  
Vino blanco / *white wine* Clamor (Costers del Segre)  
Cava Codorniu Original ECO  
Cerveza / *Beer* Estrella Damm 1/3  
Cerveza / *Beer* Voll Damm 1/3  
Refrescos y agua / *Soft drinks and water*

**17.00 €** (1h de servicio / *of service*)

**30.00 €** (2h de servicio / *of service*)

---

## OPEN BAR 2

---

Vino tinto / *red wine* Clamor (Costers del Segre)  
Vino blanco / *white wine* Clamor (Costers del Segre)  
Cava Codorniu Original ECO  
Cerveza / *Beer* Estrella Damm 1/3  
Cerveza / *Beer* Voll Damm 1/3  
Seagrams, Beefeater, Bombay Sapphire  
Barceló, Havana 3  
Absolut, Smirnoff  
Jack Daniel's, Ballantines

**29.00 €** (1h de servicio / *of service*)

**50.00 €** (2h de servicio / *of service*)

---

IVA incluido / *VAT included*