



HOTELESPAÑA
RAMBLAS

GASTRONOMÍA

RAMÓN CASAS

Per començar...

Tàrtar de tonyina escabetxat amb algues, crema de carbassa escalivada i mostassa

Seguirem...

Pollastre de corral desossat amb el seu suc de rostit, parmentier d'espínacs, panses i pinyons

Per postres...

Pastisset de crema catalana amb nous i cítrics

Celler

Aigües minerals

Vi blanc del nostre celler seleccionat

Vi negre del nostre celler seleccionat

Cava del nostre celler seleccionat*

Cafès i infusions

49,00 €

(IVA inclòs)

Manten per ararategui



HOTELESPAÑA
RAMBLAS

GASTRONOMÍA

SIRENES

Les delícies de la Fonda...

Pernil ibèric

Pa de coca amb tomàquet

Croquetes de la Fonda

Musclos a la marinera amb coriandre i bitxo

Per començar...

Llagostins amb tomàquets ecològics, parmesà, pesto de ruca i fruits secs

Seguirem...

Filet de vedella sobre *parmentier* de patata i terrina fumada

Per postres...

Pa de pessic de xocolata, compota de gerds i cremós de xocolata

Celler

Aigües minerals

Vi blanc del nostre celler seleccionat

Vi negre del nostre celler seleccionat

Cava del nostre celler seleccionat

Cafès i infusions

59,00 €

(IVA inclòs)

Manten per asategui



HOTELESPAÑA
RAMBLAS

GASTRONOMÍA

MENÚ PICA-PICA

Pica-pica

Pernil ibèric

Coca de pa amb tomàquet

Croquetes de pernil

Salmó marinat a casa amb màmia de cogombre

Tàrtar de tonyina amb escabetx d'algues

Suquet de llagostins (2 PER PAX)

Tac de pollastre i romesco picant

Sandwich de papada i formatge brie

Musclos a la marinera amb coriandre i bitxo

Seguirem...

Terrina de xai, cabdells confitats i llet d'ovella, vainilla

De postres...

Biscuit de Gioconda, crema de mantega i cacau

Celler

Aigües minerals

Vi blanc de la nostre bodega seleccionada

Vi negra de la nostre bodega seleccionada

Cava de la nostre bodega seleccionada

Café e infusió

63,00 €

(IVA inclòs)