el ramblero el ramblero

EL RAMBLERO PER COMPARTIR

- Olives de Kalamata 4,50€
- Olives farcides d'anxova de l'escala 5,50€
- Xips d' albergínia a l'andalusa amb mel de romaní O.V 9,00€
- Les nostres patates braves de sempre amb allioli i picant cassolans VEG O.V 8,50€
- Minibombes farcides de carn de vaca Angus amb allioli i picant cassolans 2 un. 10,00€
- Tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina, ceba encurtida, tàpenes i piparres SG O.VEG O.V 19,00€
- Amanida de mango confitat amb bacó caramel.litzat, formatge de cabra i reducció de Pedro Ximénez SG O.VEG O.V 18,00€
- Amanida de l'horta amb ventresca de tonyina i olives de Kalamata SG O.VEG O.V 18,00€
- Graellada de verdures de temporada i bolets amb romesco V O.SG 16,00€
- Timbal d'escalivada amb formatge de cabra, préssec confitat i pa Carasau O.SG O.V 15,00€
- Coca de vidre amb pera, ceba caramel.litzada, formatge gruyere i confitura de tomàquet O.SG O.V 14,00€
- Tallarines del Delta a la planxa amb all i julivert SG 20,00€
- Pota de pop a la brasa amb parmentier de moniato i pebre vermell de La Vera SG 22,00€
- Llagostins arrebossats en arròs verd vietnamita amb la salsa del Xef 4 un. 14,00€
- Tataki de tonyina vermella amb sèsam i reducció de soja, mel i llimona amb arròs inflat al curry o bolets saltejats O.SG 24,00€
- Llàgrimes de calamar arrebossades en panko amb allioli de safrà 16,00€
- Calamars frescos a la planxa amb all i julivert SG 20,00€
- Cassoleta d'arròs negre amb sepionets, calamars i allioli SG 18,00€
- Niu de patates palla amb ous ferrats i sepionets saltejats O.SG O.VEG O.V 18,00€
- Hamburguesa de vaca Angus amb formatge gruyere i ceba caramel.litzada en pa de briox amb maionesa de cheddar O.SG O.VEG O.V 16,00€
- "Torreznos" de Sòria amb salsa barbacoa (apart) O.SG 14,00€
- Tires de pit de pollastre marinades amb arrebossat de panko i salsa de mel i mostassa 16,00€
- Tapa de lingot de cua de bou desossada amb bolets, parmentier de moniato i reducció de Pedro Ximènez O.SG 16,00€
- Morro i orella a la gallega amb patates saltejades i pebre vermell de La Vera O.SG 16,00€

el ramblero el ramblero

EMBOTITS I FORMATGES

- Pernil ibèric de gla "Julian Martín" amb pa de coca amb tomàquet O.SG 26,00€
- Lacon ibèric (fred o calent) amb pebre vermell de La Vera i pa de coca amb tomàquet O.SG 16,00€
- Ratera de formatges amb torradetes i confitura de figues O.SG 16,00€
- Pa de coca de vidre O.SG 4,50€
- Pa de coca de vidre 1/2 ració O.SG 3,50€
- Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar O.SG 5,50€
- Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar 1/2 ració O.SG 4,00€

ELS NOSTRES PLATS

- Raviolons de pera i ricotta amb crema de festucs i núvol de parmesà VEG 19,00€
- Canelons de rostit amb beixamel tofonada de parmesà 22,00€
- Cassola de risotto tofonat amb bolets i parmesà SG O.VEG O.V 24,00€
- Cassola de risotto tofonat amb "torreznos", bolets i parmesà SG O.VEG O.V 26,00€
- Morro de bacallà confitat amb muselina d' allioli, espàrrecs verds i oli d'allets amb tomàquets secs O.SG 26,00€
- Filet de llobarro salvatge al forn amb patates, escalivada i oli de pebre vermell de La Vera O.SG 28,00€
- Fideuá individual del senyoret amb calamars frescos, rap i cues de gamba 25,00€
- Paella individual d'arròs amb calamars frescos, musclos i gambes 26,00€
- Calder d'arròs amb llamàntol gallec, calamars frescos i fumet de peix de roca (ideal 2 persones) SG 62,00€
- Lingot de cua de bou desossada amb bolets, parmentier de moniato i reducció de Pedro Ximènez O.SG 26,00€
- Mitjana de vedella (500gr) amb patates fregides i pebrots de Padrón O.SG 31,00€
- Llom alt de vaca Angus amb patates, tomàquets cherry, espàrrecs i "chimichurri" O.SG 33,00€
- Steak tartare de filet de bou (al gust de picant) amb torradetes o patates palla O.SG 26,00€

SG sin gluten O.SG opción sin gluten VEG vegetariano O. VEG opción vegetariana V vegano O.V opción vegana