el ramblero el ramblero

Menú Especial Nochebuena #1 2026

ENTRANTES

Olivas de Kalamata

Chips de berenjena con miel de romero

Lacón ibérico caliente con pimentón y pan de coca con tomate

Canelones de rostit con bechamel trufada de parmesano

Flores de alcachofa a las 7 hierbas con romesco y sal negra

SEGUNDO A ESCOGER

Morro de bacalao gratinado con muselina de alioli, espárragos trigueros y ajetes con tomates secos

Cabrito a la milanesa con pimientos baby de colores y alioli

Lingote de rabo de toro con boniato caramelizado, setas y reducción de Pedro Ximénez

Costillar ibérico a fuego lento 12 horas con patatas paja y salsa barbacoa

POSTRE A ESCOGER

Tronco de Navidad de avellana

Crema Catalana

Coulant de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Helados artesanos

BODEGA

Castell dels Frares Lias Terra Alta Blanco
Viña Pomal Crianza Rioja Tinto
Oval Cava Brut Nature
Aguas
Cafés y detalle de chocolate

58,00€ (iva incluido)

Opciones vegetarianas, veganas y sin gluten

También para llevar

Información y reservas: Fermin 644037178