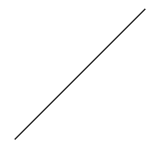


# RUMBLA

RITMO Y PLATILLOS



# Tapas de calidad y ritmo en Rambla Cataluña.



**Rumbla** es la última incorporación en Grup Arenal. Está situado en la emblemática calle Rambla Cataluña, en el centro de la ciudad.

Su propuesta gastronómica está centrada en la cocina mediterránea y se presenta en formato de tapas de calidad.

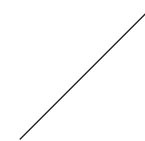
El restaurante cuenta con un cuidado diseño moderno que conecta al comensal con el dinamismo del local.

Se ofrece música en vivo días y horas específicas.

## CAPACIDAD

- ◇ 114 pax / sentados
- ◇ 200 pax / cocktail

# Tapas of quality and rhythm on Rambla Cataluña.



**Rumbla** is the latest addition to Grup Arenal. It is located on the emblematic Rambla Cataluña street, in the center of the city.

Its gastronomic proposal is focused on Mediterranean cuisine and is presented in quality tapas format.

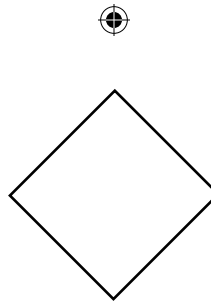
The restaurant has a careful modern design that connects the diner with the dynamism of the premises.

Live music is offered on specific days and times.

## CAPACITY

- ◇ 114 pax / seated
- ◇ 200 pax / cocktail party





# Menú 1

(mínimo 8 personas)

37€  
IVA  
incluido

## Primeros (a compartir)

Ensalada de tomates de proximidad, cebolla al puñetazo, aceitunas de Kalamata y aguacate.

Brocheta de gambas y calamares con mayonesa de yuzu.

Patatas bravas.

Pan con tomate.

## Segundos (a escoger):

Arroz Sarandonga con bacalao.

Salmón con salsa teriyaki.

Picaña ibérica a la brasa.

## Postre (a escoger):

Crema catalana.

Tarta Sacher.

Helado de vainilla con cookies.

## Bebidas:

Vino Blanco: Masia La Sala - D.O Penedés.

Vino Tinto: Masia la Sala - D.O Penedés.

Vino Rosado: Masia la Sala - D.O Penedés.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

# Menu 1

(minimum 8 people)

37€  
including  
VAT

## Starters (to share)

Salad with local tomatoes, fried onion, Kalamata olives and avocado.

Skewers of prawns and squid with yuzu mayonnaise.

Patatas Bravas (Fried potatoes with spicy sauce).

Bread with tomato.

## Mains (choose one):

Sarandonga rice with codfish.

Salmon with teriyaki sauce.

Grilled Iberian rump cap.

## Desserts (choose one):

Crema Catalana (custard topped with caramelised sugar).

Sacher cake.

Vanilla with cookies ice cream.

## Drinks:

White wine: Masia La Sala - D.O Penedés.

Red wine: Masia La Sala - D.O Penedés.

Rosé wine: Masia La Sala - D.O Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.





## Menú 2

(mínimo 8 personas)

40€  
IVA  
incluido

### *Primeros (a compartir)*

Ensalada de rúcula, pera, parmesano y vinagreta de nueces, pasas y piñones.

Huevos con jamón ibérico y patatas paja.

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos.

Pan con tomate.

### *Segundos (a escoger):*

Arroz meloso de pescadores.

Bacalao a la llauna.

Costilla de ternera a baja a temperatura.

### *Postre (a escoger):*

Crema catalana.

Tarta de queso.

Helado de Vainilla con cookies.

### *Bebidas:*

Vino Blanco: Masia La Sala D.O Penedès.

Vino Tinto: Masía la Sala D.O Penedès.

Vino Rosado: Masia la Sala D.O Penedès.

Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

## Menu 2

(minimum 8 people)

40€  
including  
VAT

### *Starters (to share)*

Salad with rocket, pear, parmesan and walnut, sultanas and pine nuts vinaigrette.

Eggs with Iberian ham and straw potatoes.

Andalusian-style calamari with lemony mayonnaise.

Bread with tomato.

### *Mains (choose one):*

Fishermen's sticky rice.

A la llauna (traditional Catalan-style) cod.

Beef rib cooked at low temperature.

### *Desserts (choose one):*

Crema Catalana (custard topped with caramelised sugar).

Cheesecake.

Vanilla with cookies ice cream.

### *Drinks:*

White wine: Masia La Sala - D.O Penedés.

Red wine: Masia La Sala - D.O Penedés.

Rosé wine: Masia La Sala - D.O Penedés.

Soft drink, beer, water, coffees or tea.

## Menú Cóctel

(mínimo 8 personas)

43€  
IVA  
incluido

Mini ensalada de tomates.  
Hummus de zanahoria asada con crudités.  
Croqueta de jamón ibérico.  
Brocheta de butifarra del Perol.  
Brocheta de gamba y calamar.  
Mini bravas del Xup Xup.  
Degustación de Arroz Sarandonga con Bacalao.

### Postre (a escoger)

Sorbete de frambruesa.  
Trufas de chocolate.

### Bebidas:

Vino Blanco: Masia La Sala D.O Penedès.  
Vino Tinto: Masía la Sala D.O Penedès.  
Vino Rosado: Masia la Sala D.O Penedès.  
Refresco, cerveza, agua, cafés o infusiones.

## Coctail Menu

(minimum 8 people)

43€  
including  
VAT

Mini salad with local tomatoes.  
Roasted carrot hummus with crudités.  
Iberian ham croquette.  
Skewer of Perol sausage.  
Skewers of prawns and squid with yuzu mayonnaise.  
Patatas Bravas (Fried potatoes with spicy sauce).  
Rice tasting of Sarandonga rice with codfish.

### Desserts (choose one):

Raspberry sorbet.  
Chocolate truffles.

### Drinks:

White wine: Masia La Sala - D.O Penedés.  
Red wine: Masia La Sala - D.O Penedés.  
Rosé wine: Masia La Sala - D.O Penedés.  
Soft drink, beer, water, coffees or tea.

## Opciones ofrecidas por restaurante

10% IVA incluido

Paletilla de Jamón Ibérico cortado a mano - 600€

Pata de jamón ibérico calidad superior cortado a mano - 950€

Chupito de Ron Cremat - 4€/persona

Show Coocking de paellas - 29€/persona

Copa de bienvenida: vino, cerveza, cava o refresco. - 5,50€/persona

Acompañado de aperitivo:

· Aceitunas y chips - 3,30€/persona

· Aceitunas, chips y croquetas - 6,60€/persona

· Aceitunas, chips, croquetas de jamón y chipirones a la andaluza - 11€/persona

1 hora de barra estándar de bebidas - 18,10€ /persona.

1 hora de barra premium de bebidas - 22€/persona.

Ticket 4€ cerveza / refrescos

Ticket 9,90€ bebidas de combinados estándar

Ticket 13,20€ bebidas premium o cocktail

## Extra Options

Including VAT (10%)

Iberic ham cut by hand - 600€

Premium Iberic ham cut by hand - 950€

Shot of burned Ron - 4€/person

Paella Show Coocking - 29€/person

Welcome drink of sparkling wine, beer, wine or soft drink - 5,50€/person

Accompanied by appetizer:

· Olives and chips - 3,30€/person

· Olives, chips and croquettes - 6,60/person

· Olives, chips, ham croquettes and Andalusian-style baby squid - 11€/person

Standard open bar of drinks (1 hour) - 18,10€ /person

Premium open bar of drinks (1 hour) - 22€/person

Ticket 4€ beer / soft drinks

Ticket 9,90€ standard mixed drinks

Ticket 13,20€ premium drinks or cocktail

## *Menú Cumpleaños*

*5€ de suplemento*

Con suplemento de 5€ en el menú que elijas, tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

## *Cena & Copa*

*9,90€ de suplemento*

Con suplemento de 9.90€ en el menú que elijas, combinado o copa para cada comensal. Licores premium (Suplemento 13,20 euros).

Todos los menús incluyen una botella de vino por cada dos personas, para las personas que no beban vino, se les ofrecerá cerveza, o refrescos. La reserva del menú deberá realizarse con una antelación mínima de 24 horas.

Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después de la hora acordada, en caso de retraso, será preciso avisar al restaurante. Los menús pueden sufrir modificaciones por temporada, consultar con nuestro equipo.

## *Birthday Menu*

*5€ suplement*

Add birthday cake and a glass of house-recommended champagne to your menu of choice for a 5€ supplement.

## *Dinner & Drink*

*9,90€ suplement*

Add a mixed drink or cocktail for each guest to your menu of choice for a 9,90 supplement. Premium liquors are available for an additional 13,20€ supplement.

Our menus, includes a bottle of wine for each 2 persons, for people who do not drink wine, they will be offered beer, or softdrinks. The reservation of the menu must be done with a minimum of 24 hours in advance.

The reservations will remain up to 15 minutes after the agreed time, in case of delay, it will be necessary to notify the restaurant. The menus can be modified by season, check with our team.

*Si deseas más información sobre nuestros restaurantes  
estamos a tu disposición en: [info@gruparenal.com](mailto:info@gruparenal.com)*

*For enquiries and further information about our restaurants,  
please contact us by email at: [info@gruparenal.com](mailto:info@gruparenal.com)*

# RUMBLA

RITMO Y PLATILLOS



Tel. (+34) 93 527 56 64

[info@rumblarestaurant.com](mailto:info@rumblarestaurant.com)

Rambla de Catalunya, n<sup>o</sup>70

08002 Barcelona



