

RUMBLA

RITMO Y PLATILLOS

del huerto

vegetables / de l'hort

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

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

Amanida de tomàquet de proximitat, ceba al cop de puny, olives de Kalamata i alvocat

7,00 €

Ensalada César con pollo empanado,
queso parmesano, picatostes y nuestra
salsa casera

Caesar salad with breaded chicken, parmesan cheese, croutons and our homemade dressing

Amanida Cèsar amb pollastre empanat, formatge parmesà, crostons i la nostra salsa casolana

7,90 €

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

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

Amanida de ruca, pera, parmesà i vinagreta de nous, panses i pinyons

6,50 €

huevos

eggs / ous

Huevos con jamón ibérico y patatas paja

Eggs with Iberian ham and straw potatoes

Ous amb pernil ibèric i patates palla

9,70 €

Huevos con chanquetes, chistorra al vino blanco, pimiento del piquillo y aceite de trufa del Arenal de la Barceloneta

Eggs with mussels, chistorra sausage in white wine, piquillo peppers and truffle oil from Arenal de la Barceloneta

Ous amb xanguets, xistorra al vi blanc, pebrot del piquillo i oli de tòfona de l'Arenal de la Barceloneta

9,50 €

Huevos cabreados

Spicy eggs

Ous emprenyats

8,90 €



mini bro- che- tas

mini skewers / minibroquetes

De medallón de ternera a las tres pimientos

Veal medallion in three peppers sauce

De medalló de vedella als tres pebres

7,50 €

De butifarra del Perol y morcilla de cebolla

Perol sausage and onion black pudding

De botifarra del Perol i botifarró de ceba

6,90 €

De gambas y calamares con mayonesa de yuzu

Prawns and squid with yuzu mayonnaise

De gambes i calamars amb maionesa de iuzu

7,50 €

De sardinas con trampó mallorquín

Sardines with mallorquin trampó

De sardines amb trempó mallorquí

7,00 €

De queso brie crujiente con mermelada de tomate

Crispy brie cheese with tomato jam

De formatge brie cruixent amb mermelada de tomàquet

6,20 €

mar

seafood tapas / tapes de mar

Anchoas de la Escala, de dos en dos

Anchovies from L'Escala, two pieces

Anxoves de l'Escala, de dues en dues

7,80 €

Gambas a la plancha, de dos en dos

Grilled prawns, two pieces

Gambes a la planxa, de dues en dues

7,60 €

Zamburiñas a la plancha, de dos en dos

Grilled scallops, two pieces

Zamburiñas a la planxa, de dues en dues

6,50 €

Navajas del delta del Ebro

Razor clams from the Ebro Delta

Navalles del delta de l'Ebre

12,00 €

Gambas al ajillo

Garlic prawns

Gambes amb allada

9,80 €

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Andalusian-style calamari with lemony mayonnaise

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

7,50 €

Buñuelos negros de tinta de calamar, de uno en uno

Black squid ink fritters, one piece

Bunyols negres de tinta de calamar, d'un en un

2,50 €

Croqueta de bacalao, de una en una

Cod croquette, one piece

Croqueta de bacallà, d'una en una

2,50 €

tierra

local dishes / de la terra

Humus de zanahoria asada con crudités y pan sirio

Roasted carrot hummus with crudités and Syrian bread

Hummus de pastanaga rostida amb crudités i pa siria

8,00 €

Corazón de alcachofa con romesco y virutas de jamón ibérico, de una en una

Artichoke hearts with romesco sauce and shavings of Iberian ham, one piece

Cor de carxofa amb romesco i encenalls de pernil ibèric, d'una en una

4,90 €

Pimientos del padrón

Padrón peppers

Pebrots de Padrón

5,50 €

Pimientos del piquillo rellenos de queso de cabra y miel de rosas de la Alcoba

Piquillo peppers stuffed with goat's cheese and rose honey from Alcoba

Pebrots del piquillo farcits de formatge de cabra i mel de roses de La Alcoba

5,20 €

Jamón ibérico

Iberian ham

Pernil ibèric

11,00 €

Tiras de pollo crujientes marinadas con leche de coco

Crispy chicken strips marinated in coconut milk

Tires de pollastre cruixents marinades amb llet de coco

7,50 €

Aguacate a brasa con pico de gallo, de uno en uno

Grilled avocado with pico de gallo, one piece

Alvocat a la brasa amb pico de gallo, d'un en un

8,00 €

Patatas bravas del Xup Xup de la Barceloneta

Patatas bravas from Xup Xup de la Barceloneta

Patates braves del Xup Xup de la Barceloneta

5,90 €

Croqueta de jamón ibérico, de una en una
Iberian ham croquette, one piece

Croqueta de pernil ibèric, d'una en una

2,50 €

Croqueta vegana de alcachofas
confitadas con ajos tiernos y crujiente de ñora dulce, de una en una

Artichokes confit vegan croquette with tender garlic and crunchy sweet pepper, one piece

Croqueta vegana de carxofa confitada amb alls tendres i cruixent de nyora dolça, d'una en una

2,50 €



arroces

rice / arrossos

Paella de pescado y marisco

Seafood paella

Paella de peix i marisc

22,00 €

Arroz negro con alioli

Black squid ink rice with aioli

Arròs negre amb allioli

21,00 €

Arroz Sarandonga con bacalao

Sarandonga rice with codfish

Arròs Sarandonga amb bacallà

22,00 €

Paella de verduras

Vegetable paella

Paella de verdures

20,00 €

pescados

fish / peixos

Salmón con salsa teriyaki

Salmon with teriyaki sauce

Salmó amb salsa teriyaki

12,50 €

Calamarcitos a la plancha

Grilled small squid

Calamarcets a la planxa

9,90 €

Bacalao a la llauna

A la llauna (traditional Catalan-style) cod

Bacallà a la llauna

15,00 €

carnes

meats / carns

Picaña ibérica a la brasa

Grilled Iberian rump cap

Picanha ibèrica a la brasa

9,90 €

Costilla de ternera a baja a temperatura

Beef rib cooked at low temperature

Costella de vedella a baixa temperatura

16,50 €

La burger del Rumbra con queso brie crujiente, cebolla caramelizada y salsa especial con pan de brioche

The Rumbra burger with crispy brie cheese, caramelized onion and special sauce with brioche bread

La burger del Rumbra amb formatge brie cruixent, ceba caramel·litzada i salsa especial amb pa de brioix

9,80 €

guarni- ciones

side dishes / guarnicions

Maíz crujiente con mantequilla ahumada

Crispy corn with smoked butter

Blat de moro cruixent amb mantega fumada

3,50 €

Patatas fritas de la abuela

Grandma's chips

Patates fregides de l'àvia

3,50 €

Ensalada de brotes verdes con vinagreta

Green sprouts salad with vinaigrette

Amanida de brots verds amb vinagreta

3,50 €

Judías del ganxet con panceta ahumada

Ganxet beans with smoked bacon

Mongetes del ganxet amb cansalada fumada

3,50 €

Medio aguacate a la brasa con pico de gallo

Half a grilled avocado with pico de gallo

Mig alvocat a la brasa amb pico de gallo

4,00 €



nuestro pan

our bread / el nostre pa

Pan de coca de Folgueroles con tomate

Folgueroles pan de coca bread with tomato

Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet

3,50 €

Pan de coca de Folgueroles con alioli

Folgueroles pan de coca bread with alioli

Pa de coca de Folgueroles amb allioli

3,50 €

Pan de masa madre con mantequilla
ahumada casera

Sourdough bread with homemade smoked
butter

Pa de massa mare amb mantega fumada casolana

3,50 €

postres

desserts / postres

Hoy pecamos en Rumbra

Today we sin in Rumbra

Avui pequem al Rumbra

6,00 €

Trufas de chocolate

Chocolate truffles

Trufes de xocolata

4,90 €

Crema catalana casera

Homemade Catalan cream

Crema catalana casolana

4,90 €

Crumble de manzana con helado de vainilla

Apple crumble with vanilla ice cream

Crumble de poma amb gelat de vainilla

5,50 €

Helado de turrón con ratafia o vainilla con cookies y salsa de caramelo o sorbete de frambuesa

Nougat ice cream with ratafia or vanilla with cookies and caramel sauce or raspberry sorbet

Gelat de torró i ratafia o gelat de vainilla amb cookies i salsa de caramel o sorbet de gerds

5,00 €

Tarta casera

Homemade cake

Pastís casolà

5,00 €



para los peques

children's menu / per als més menuts

Tiras de pollo con patatas fritas

Chicken strips with chips

Tires de pollastre amb patates fregides

7,50 €

Hamburguesa con patatas fritas

Hamburger with chips

Hamburguesa amb patates fregides

8,00 €



gruparenal.com/rumbla