

# RUMBLA

RITMO Y PLATILLOS

# snacks

snacks / snacks

## Oliva Gordal de selección

Oliva Gordal de selecció

*Selected Gordal Olive*

**3,50 €**

## Patatas chips

Patates xips

*Crips*

**2,90 €**

## Anchoas de la Escala, de dos en dos

Anchovies from L'Escala, two pieces

*Anxoves de l'Escala, de dues en dues*

**7,80 €**

## 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 €**

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

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

*Amania de ruca, pera, parmesà i vinagreta de nous, panses i pinyons*

**6,50 €**

## 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 €**

## Jamón ibérico

Iberian ham

*Pernil ibèric*

**11,00 €**

## 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 €**

# snacks

## snacks / snacks

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 siriana*

**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 €**

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 €**

Gambas al ajillo

Garlic prawns

*Gambes amb allada*

**9,80 €**

Gambas a la plancha, de dos en dos

Grilled prawns, two pieces

*Gambes a la planxa, de dues en dues*

**7,60 €**

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 €**

Croqueta de bacalao, de una en una

Cod croquette, one piece

*Croqueta de bacallà, d'una en una*

**2,50 €**

Calamares a la andaluza con  
mayonesa de cítricos

Andalusian-style calamari  
with lemony mayonnaise

*Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics*

**7,50 €**

Zamburiñas a la plancha, de dos en dos

Grilled scallops, two pieces

*Zamburiñas a la planxa, de dues en dues*

**6,50 €**



# 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 €**

# arroces

rice / arrossos

Paella de pescado y marisco

Seafood paella

*Paella de peix i marisc*

22,00 €

# nuestro pan

our bread / el nostre pa

Pan de masa madre con mantequilla  
ahumada casera

Sourdough bread with homemade  
smoked butter

*Pa de massa mare amb mantega fumada casolana*

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 coca de Folgueroles con tomate

Folgueroles pan de coca bread with tomato

*Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet*

3,50 €

# postres

desserts / postres

Hoy pecamos en Rumbra

Today we sin in Rumbra

*Avui pecuem al Rumbra*

**6,00 €**

Tarta casera

Homemade cake

*Pastís casolà*

**5,00 €**

Trufas de chocolate

Chocolate truffles

*Trufes de xocolata*

**4,90 €**

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

Nougat ice cream with ratafia or vanilala 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 €**





[gruparenal.com/rumbla](http://gruparenal.com/rumbla)