

# 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*

**7,90 €**

---

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*

**8,90 €**

---

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*

**7,90 €**

---

# huevos

eggs / ous

**Huevos con jamón ibérico y patatas paja**

Eggs with Iberian ham and straw potatoes

*Ous amb pernil ibèric i patates palla*

**9,90 €**

---

**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*

**9,90 €**

---

**Tapa de tortilla de patatas Lays con sobrasada y queso de Mahón**

Tapa of Spanish omelette with "Lays" chips, sobrasada and Mahón cheese (P.D.O. Menorca cheese)

*Tapa de truita de patates fregides "Lays", sobrassada i formatge de Maó*

**8,00 €**

---



# mini bro- che- tas

**mini skewers / minibroquetes**

Dados de entrecot de ternera a las tres pimentas

Three-pepper diced entrecote steak

*Daus d'entrecot de vedella als tres pebres*

**7,90 €**

De gambas y calamares con mayonesa de yuzu

Prawns and squid with yuzu mayonnaise

*De gambes i calamars amb maionesa de iuzu*

**7,90 €**

De queso brie crujiente con mermelada de tomate

Crispy brie cheese with tomato jam

*De formatge brie cruixent amb mermelada de tomàquet*

**7,25 €**

De sardinas con trampó mallorquín

Sardines with mallorquin trampó

*De sardines amb trempó mallorquí*

**7,50 €**

# 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*

**8,00 €**

### Gambas a la plancha, de dos en dos

Grilled prawns, two pieces

*Gambes a la planxa, de dues en dues*

**7,90 €**

### Zamburiñas a la plancha, de dos en dos

Grilled scallops, two pieces

*Zamburiñas a la planxa, de dues en dues*

**8,00 €**

### Almejas y regatoni con salsa fina de parmesano

Cloïsses i rigatoni amb salsa fina de parmesà

*Clams and rigatoni with parmesan fine sauce*

**11,00 €**

### Gambas al ajillo

Garlic prawns

*Gambes amb allada*

**9,90 €**

### Gambas rojas con huevo frito y noodles con ajo y guindilla

Red prawns with fried egg and garlic chili noodles

*Gambes vermelles amb ou ferrat i noodles amb all i bitxo*

**12,90 €**

### Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Andalusian-style calamari with lemony mayonnaise

*Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics*

**8,90 €**

### 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*

5,90 €

### Pimientos del padrón

Padrón peppers

*Pebrots de Padrón*

5,90 €

### 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*

6,90 €

### Platillo de jamón ibérico de Guijuelo Reserva (50 gr)

Small place of Guijuelo Reserva Iberian ham (50 g)

*Platet de pernil ibèric de Guijuelo Reserva (50 g)*

11,50 €

### 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*

8,50 €

### Aguacate a la 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*

8,50 €

### Patatas bravas del Xup Xup de la Barceloneta

Patatas bravas from Xup Xup de la Barceloneta

*Patates braves del Xup Xup de la Barceloneta*

6,90 €

### 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 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

13,50 €

Calamarcitos a la plancha

Grilled small squid

Calamarcets a la planxa

11,00 €

Dorada al horno

Baked sea bream

Orada al forn

15,90 €

# carnes

## meats / carns

Picaña de cerdo ibérico a la brasa

Grilled Iberian pork picaña (rump)

Picanha de porc ibèric a la brasa

11,50 €

Costilla de ternera cocinada a baja a temperatura durante 48h

Low & Slow Beef ribs cooked at a low temperature for 48 hours

Costillar de vedella cuinat a baixa temperatura durant 48 hores

21,00 €

Solomillo de vaca glaseado con miel y cerveza acompañado de setas de temporada salteadas

Filet de vaca glacejat amb mel i cervesa acompanyat de bolets de temporada saltejats

Honey and beer-glazed beef tenderloin with sautéed seasonal mushrooms

24,00 €

La burguer 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

11,00 €

# guarni- ciones

side dishes / guarnicions

Maíz crujiente con mantequilla ahumada

Crispy corn with smoked butter

*Blat de moro cruixent amb mantega fumada*

**3,90 €**

---

Patatas fritas de la abuela

Grandma's chips

*Patates fregides de l'àvia*

**3,90 €**

---

Verduras salteadas

Sautéed vegetables

*Verdures saltades*

**3,90 €**

---



# 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

## Trufas de chocolate

Chocolate truffles

*Trufes de xocolata*

**5,00 €**

## Crema catalana casera

Homemade Catalan cream

*Crema catalana casolana*

**5,50 €**

## Helados de:

turrón con ratafia

vainilla con cookies y salsa de caramelo  
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 €**

## Crumble de manzana con helado de vainilla

Apple crumble with vanilla ice cream

*Crumble de poma amb gelat de vainilla*

**6,00 €**

## Coulant de chocolate con helado de frambuesa

Chocolate Coulant with raspberry ice cream

*Coulant de xocolata amb gelat de gerds*

**6,00 €**

## Cheesecake casero acompañado de frutos del bosque

Homemade cheesecake garnished with wild  
fruits

*Cheesecake casolà acompanyat de fruits del bosc*

**6,00 €**



# para los peques

**children's menu / per als més menuts**

Tiras de pollo con queso y patatas fritas

Chicken strips with cheese and chips

*Tires de pollastre amb formatge i patates fregides*

**10,00 €**

---

Hamburguesa con patatas fritas

Hamburger with chips

*Hamburguesa amb patates fregides*

**10,00 €**

---



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