





Nadal
2017

MENU PAULA

**Aperitiu de xarrup de crema
de carbassa i formatge suau**

Primer plats a escollir

Amanida de figues amb fruits secs i encenalls de foie
Tagliatelle amb salsa de salmó i espinacs
Sopa de peix de la Barceloneta amb musclos
Cigrons de mercat satejats amb butifarra negra i gambes

Segons plats a escollir

Arròs melós de carxofes I pernil ibèric
Cuixot de gall d'indi guisada amb bolets de temporada
Filet d'orada a la Donosti amb verdures a la planxa

Postres a escollir

Carpaccio de pinya amb crema cremada i
fruits vermells
Gelat de xocolata amb melmelada de taronja

Begudes Incloses

Mas Tarroné blanc (DO Terra Alta)
Mas Tarroné negre (DO Terra Alta)
Aigua mineral
Cafè o infusió

33,50€



EL NOU RAMONET
c/ Carbonell 5
93.268.33.13
www.elnouramonet.com





Nadal
2017

MENU DAVID

**Aperitiu de xarrup de crema
de carbassa i formatge suau**

Entrants per compartir

Amanida nadalenca amb daus de pinya, magrana i encenalls de pernil

Les nostres braves amb salsa picantona

Tempura de verdures amb salsa tentsuyu

Calamars a la romana amb allioli negre

Pà de coca torrat amb tomàquet

Segons plats a escollir

Arròs caldós a la marinera de closca (amb musclos i cloïsses)

Filet de porcí al Pedro Ximenez

Llobarro al forn amb patata i verdura

Postres a escollir

Crema de cheesecake amb sorbet de gerds

Pastís de xocolata amb nous i crema de vainilla

Begudes Incloses

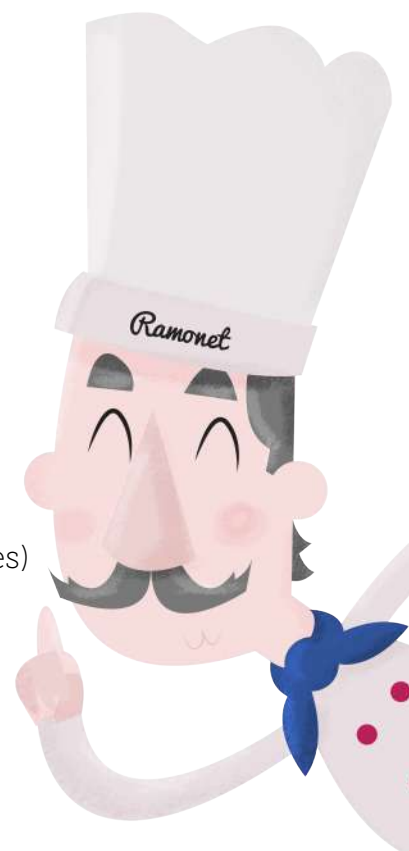
Mas Tarroné blanc (DO Terra Alta)

Mas Tarroné negre (DO Terra Alta)

Aigua mineral

Cafè o infusió

36,50€



*El cava
convida la
casa!*

EL NOU RAMONET
c/ Carbonell 5
93.268.33.13
www.elnouramonet.com





Nadal
2017

MENU ALBA

**Aperitiu de xarrup de crema
de carbassa i formatge suau**

Entrants per compartir

Bunyols de bacallà
Pebrots de padrón amb sal gruixuda
Croquetes de pernil ibèric
Paperina de calamarsons fregits
Pizzeta de verdures amb oli de trufa
Pà de coca torrat amb tomàquet

Segons plats a escollir

Fideus rossejats amb allioli i escamarlans
Tall argentí "entranya" de vedella a la llosa amb ximixurri
i patates fregides
Tronc de lluç de palangre en salsa verda amb
pèsols i ou dur

Postres a escollir

Tiramisú cassolà
Mel i mató amb nous

Begudes Incloses

Mas Tarroné blanc (DO Terra Alta)
Mas Tarroné negre (DO Terra Alta)
Aigua mineral
Cafè o infusió

40,50€



EL NOU RAMONET
c/ Carbonell 5
93.268.33.13
www.elnouramonet.com





Nadal
2017

MENU LAIA

**Aperitiu de xarrup de crema
de carbassa i formatge suau**

Entrants per compartir

La bomba en pot

Aletes de pollastre amb salseta de llima i cilantre

Calamars a la romana amb allioli negre

Musclos al vapor amb allioli de poma escalivada

Pebrots de padrón amb sal gruixuda

Pà de coca torrat amb tomàquet

Segons plats a escollir

Paella marinera o arròs caldós a la marinera

Bacallà fregit amb allioli i alls negres de Las Pedroñeras

Entrecote de vedella al pebre negre amb
patates panadera

Postres a escollir

Pastís de llimona i merengue

Gelat de xixona

Begudes Incloses

Mas Tarroné blanc (DO Terra Alta)

Mas Tarroné negre (DO Terra Alta)

Aigua mineral

Cafè o infusió

46,50€



EL NOU RAMONET
c/ Carbonell 5
93.268.33.13
www.elnouramonet.com





Nadal
2017

MENU ARIADNA

**Aperitiu de xarrup de crema
de carbassa i formatge suau**

Entrants per compartir

Pernil ibèric Joselito

Les nostres braves

Bunyols de bacallà amb salsa pil pil

Graellada de sardines al romaní cuinades en directe

Escalivada de verdures ecològiques amb carpaccio
de braó fumat

Pa de coca torrat amb tomàquet

Segons plats a escollir

Suquet de cua de rap amb marisc

Filet de vedella cuinat a la pedra amb salsa de pebre negre

Arròs negre amb cloïsses i gambes

*Paella o arròs caldós amb llamàntol (supl. 4,50€)

Postres a escollir

Milfulles de crema i fruits vermells

Tatin de poma caramelitzada amb llima

Begudes Incloses

Mas Taroné blanc (DO Terra Alta)

Mas Taroné negre (DO Terra Alta)

Aigua mineral

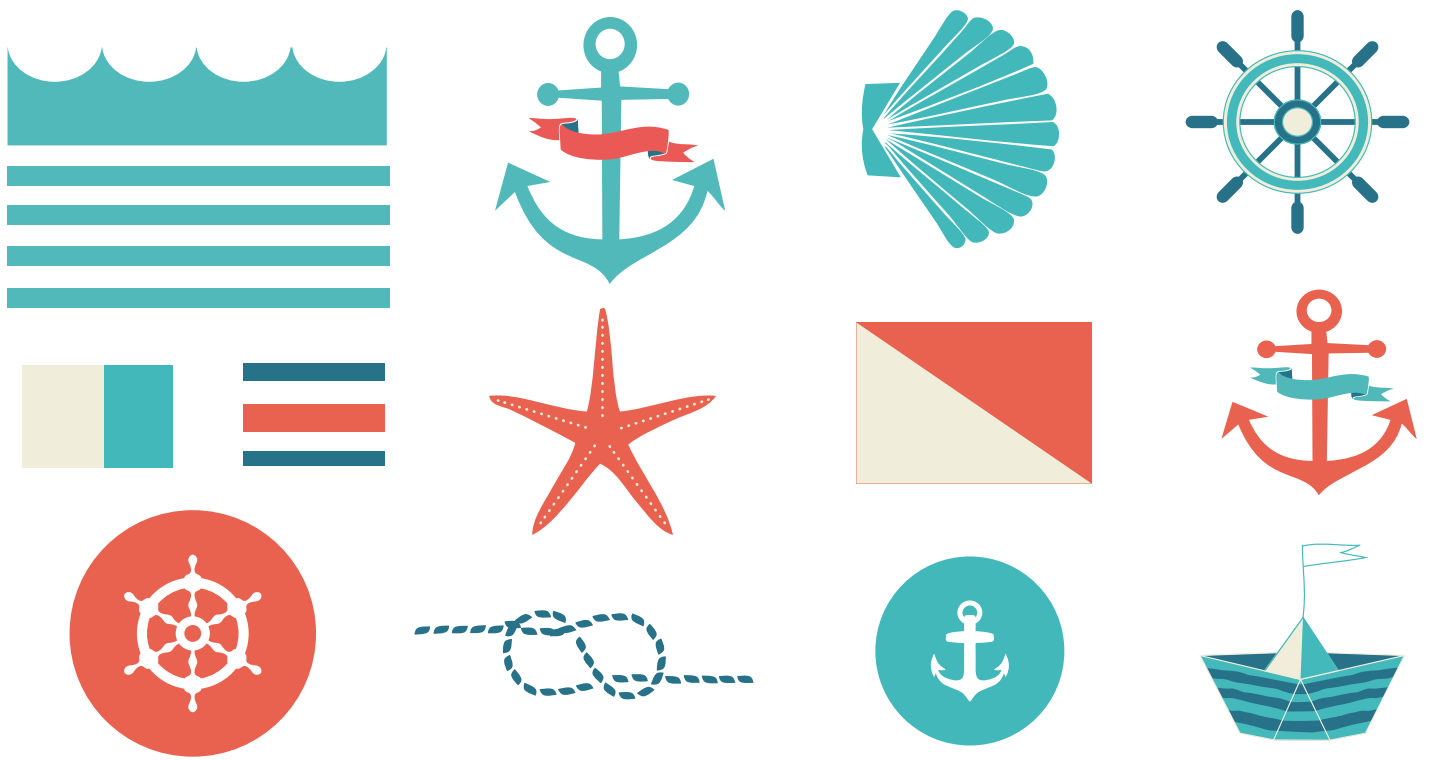
Cafè o infusió



50€

EL NOU RAMONET
c/ Carbonell 5
93.268.33.13
www.elnouramonet.com





ESPECIFICACIONS

- Els preus inclouen l' IVA
- Disposen de salons privats. Reservi'ls amb antel.lació!
- És possible intercanviar plats entre menús i confeccionem menús personalitzats adequats al seu pressupost
- La quantitat de vi inclosa al menú és la d' 1 ampolla de vi cada 3 persones.
- Es tindrà en compte que les persones que no prenguin vi podran consumir 2 consumicions (refresc o cervesa) incloses també en el preu del menú.
- No están inclosos en el preu cigalós o altres begudes alcohòliques no especificades en el menú.
- Per una millor organització i servei més àgil suggerim que els plats principals siguin escollits amb antel.lació i comunicats al restaurant el més aviat possible.
- Perquè la reserva quedi formalitzada s' haurà d' abonar el 40% de l' import del total del cost de l' event.

Bones Festes !

EL NOU RAMONET
c/ Carbonell 5
93.268.33.13
www.elnouramonet.com

reserves.elnouramonet@grupramonet.com