

H 1898

LA RAMBLA · BARCELONA

2026

MENÚ DE EMPRESA

BUSINESS MENU

H1898

MENÚ 1

ENTRANTE / *STARTER*

***Surtido de entrantes al centro de la mesa** / Assortment of starters at the center of the table*

Jamón ibérico con pan con tomate / *Iberian ham with tomato bread*
Taquitos de ensaladilla de gamba roja / *Red prawn salad mini taco*
Ensalada de tomate, ventresca y cebolla tierna / *Tomato, tuna belly, and spring onion salad*
Croquetas caseras de pollo de payés / *Homemade chicken croquettes*
Zamburiñas gratinadas a la compostelana / *Gratinated scallops*

PRINCIPAL / *MAIN COURSE*

***A escoger de antemano entre 2 referencias** / To choose in advance between 2 options*

Suprema de lubina a la donostiarra con gambas / *Sea bass supreme donostia-style with shrimp*
Carrillera de buey confitada a baja temperatura con parmentier de patata / *Beef cheek slow-cooked with potato parmentier*
Rigatoni con ratatouille y pesto rosso* / *Rigatoni with ratatouille and red pesto**

POSTRE / *DESSERT*

***A escoger de antemano entre 2 referencias** / To choose in advance between 2 options*

Tarta de chocolate crujiente / *Crispy chocolate cake*
Tatin de manzana con helado de coco / *Apple Tatin with coconut ice cream*
Torrijas con helado de vainilla / *Torrija (Spanish-style french toast) with vanilla ice cream*
Copa de mango, aguacate y fresón con helado de vainilla vegano* / *Mango, avocado, and strawberry cup with vegan vanilla ice cream**

Turrones, neulas y copa de cava / *Nougats, wafer rolls, and a glass of cava*

BODEGA / *WINE CELLAR*

San Millán (D.O.Ca. Rioja)
San Millán (D.O. Rueda)
Cava Codorniu Original ECO
Refrescos y agua mineral Font D'Or / Soft drinks and Font D'Or mineral water
Café / Coffee

***Suplemento por persona por mejora de bodega** / Supplement per person for wine cellar upgrade*

Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €
Can Matons (D.O. Alella) / Páramos (D.O. Ribera del Duero) - Supl. 5 €

Servicio mínimo de 10 personas / Minimum service of 10 people

Los platos con * son aptos para vegetarianos / *Dishes marked with an * are suitable for vegetarians.*

65.00 €
IVA incluido / VAT included

H1898

MENÚ 2

ENTRANTE / *STARTER*

Carpaccio de gamba roja con vinagreta de ceps y camagrocs / *Red prawn carpaccio with ceps and camagroc vinaigrette*
Canelones de rabo de buey con salsa de setas / *Oxtail cannelloni with mushroom sauce*
Salteado de pulpo, papada y judías de Santa Ana / *Sautéed octopus, pork cheek, and Santa Ana beans*
***Crema de alcachofas con sus chips /** *Artichoke cream with chips**

PRINCIPAL / *MAIN COURSE*

Solomillo de ternera con crema de céleri y mojo de pimienta verde y pistachos / *Beef tenderloin with celery cream and green peppercorn-pistachio mojo*
Rodaballo con alcachofas y emulsión de berberechos / *Turbot with artichokes and cockle emulsion*
Espalda de cordero a baja temperatura con salsa de tomillo, miel y limón / *Slow-cooked lamb shoulder with thyme, honey, and lemon sauce*
Risotto de ceps, verduritas y azafrán* / *Ceps risotto with vegetables and saffron**

POSTRE / *DESSERT*

Tarta de queso con frutos rojos / *Cheesecake with red berries*
Flan de chocolate blanco y maracuyá / *White chocolate and passion fruit flan*
Tarta de zanahoria con helado de kéfir y lima / *Carrot cake with kefir and lime ice cream*
Frutos rojos con helado de vainilla* / *Red berries with vanilla ice cream**

Turrones, neulas y copa de cava / *Nougats, wafer rolls, and a glass of cava*

BODEGA / *WINE CELLAR*

San Millán (D.O.Ca. Rioja)
San Millán (D.O. Rueda)
Cava Codorniu Original ECO
Refrescos y agua mineral Font D'Or / Soft drinks and Font D'Or mineral water
Café / Coffee

***Suplemento por persona por mejora de bodega /** Supplement per person for wine cellar upgrade*
Cervezas / *Beers* - Supl. 3 €
Can Matons (D.O. Alella) / Páramos (D.O. Ribera del Duero) - Supl. 5 €

El entrante y plato principal se puede elegir de antemano (Preseleccionar solo 2 de las opciones disponibles).
The starter and main course can be chosen in advance (Preselect only 2 of the available options).

Servicio mínimo de 10 personas / Minimum service of 10 people

Los platos con * son aptos para vegetarianos */ Dishes marked with an * are suitable for vegetarians.*

80.00 €
IVA incluido / VAT included



DEPARTAMENTO DE GRUPOS Y EVENTOS

GROUPS AND EVENTS DEPARTMENT

+ 34 935 529 582

CONVENCIONES1898@NNHOTELS.COM

HOTEL 1898

LES RAMBLES, 109

08002 BARCELONA

+34 935 529 552

1898@NNHOTELS.COM

WWW.HOTEL1898.COM

NN _hotels