



MENÚS DE GRUPOS

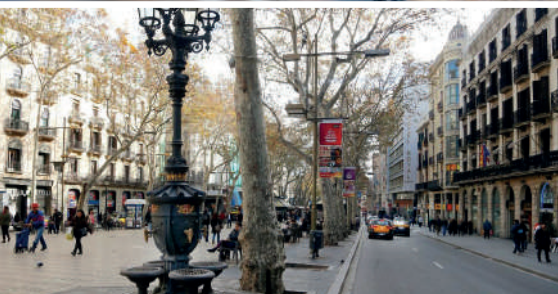
La mejor gastronomía en plena Rambla de Barcelona y con 50 años de experiencia en el sector de la restauración

La Poma basa su propuesta gastronómica en la cocina mediterránea, utilizando ingredientes frescos y de calidad. Destacan sus pastas y pizzas, así como sus tapas, carnes y arroces.

Especialistas en la organización de eventos privados, el restaurante dispone de una capacidad de 290 comensales.



- Gastronomía mediterránea
- Vistas a La Rambla
- Cocina ininterrumpida de 12:00h a 00:00h
- Capacidad para 290 comensales



Plaça Catalunya





MENÚ

PICA-POMA

PARA COMPARTIR

"LA ORIGINAL" ENSALADA CÉSAR CARDINI CON POLLO
JAMÓN IBÉRICO ENRIQUE TOMÁS CON SU PAN CON TOMATE
PATATAS BRAVAS...BRAVÍSIMAS! CON NUESTRA SALSA SECRETA
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO ENRIQUE TOMÁS
CROQUETAS DE POLLO ASADO
GAMBAS AL AJILLO CON SU TOQUE PICANTE
TORTILLA DE PATATAS
FINGERS DE POLLO CON PANKO Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA
RISOTTO CREMOSO DE CEPES Y PARMESANO

DULCES POSTRES (a elegir)

CREMA CATALANA CASERA
TIRAMISÚ

SELECCIÓN DE BEBIDAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA Ó VINO
VINO TINTO: 3 FINQUES, D.O. EMPORDÀ
VINO BLANCO: NOMÉS GARNATXA BLANCA, D.O. EMPORDÀ
CAFÉ Ó INFUSIÓN

27€

Por persona | IVA incluido

MENÚ

LA POMA

PRIMER PLATO (a elegir)

ENSALADA CAPRESE DE LA CASA
CON MOZZARELLA DE BÚFALA DOP CAMPANA, RÚCULA Y PESTO
FETTUCCHINI CON POLLO AL ESTILO ALFREDO
RISOTTO CREMOSO DE CEPS Y PARMESANO

SEGUNDO PLATO (a elegir)

TRONCO DE MERLUZA CON VERDURITAS SALTEADAS
POLLO ASADO CON PATATAS A DADOS
ESCALOPA DE TERNERA A LA NAPOLITANA CON TOMATE,
JAMÓN Y QUESO

DULCES POSTRES (a elegir)

CREMA CATALANA CASERA
COULANT DE CHOCOLATE

SELECCIÓN DE BEBIDAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA Ó VINO
VINO TINTO: 3 FINQUES, D.O. EMPORDÀ
VINO BLANCO: NOMÉS GARNATXA BLANCA, D.O. EMPORDÀ
CAFÉ Ó INFUSIÓN

29€

Por persona | IVA incluido

MENÚ MEDITERRANI

PARA COMPARTIR

PATATAS BRAVAS...BRAVÍSIMAS! CON NUESTRA SALSA SECRETA
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO ENRIQUE TOMÁS
JAMÓN IBÉRICO ENRIQUE TOMÁS CON SU PAN CON TOMATE
GAMBAS AL AJILLO CON SU TOQUE PICANTE
RISOTTO CREMOSO DE CEPES Y PARMESANO
FOCACCIA CON OLIVAS Y ORÉGANO

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS CON SETAS, BRIE Y PATATAS FRITAS
FETTUCCINI CON POLLO AL ESTILO ALFREDO
BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON PISTO DE TOMATE
Y ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

DULCES POSTRES (a elegir)

COULANT DE CHOCOLATE
TIRAMISÚ

SELECCIÓN DE BEBIDAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA Ó VINO
VINO TINTO: 3 FINQUES, D.O. EMPORDÀ
VINO BLANCO: NOMÉS GARNATXA BLANCA, D.O. EMPORDÀ
CAFÉ Ó INFUSIÓN

33€

Por persona | IVA incluido

MENÚ ROYAL

APERITIVO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO ENRIQUE TOMÁS

PRIMER PLATO

(a elegir)

CARPACCIO DE TERNERA
CON CREMA DE PARMESANO, TARTUFADA Y RÚCULA
RIGATONI CON SALSA AMATRICIANA Y PECORINO
ARROZ DE MARISCO CON GAMBAS, ALMEJAS Y MEJILLONES
ENSALADA DE BURRATA CON TOMATES CONFITADOS
FOCACCIA CON OLIVAS Y ORÉGANO

SEGUNDO PLATO

(a elegir)

SALMÓN A LA PLANCHA
CON VERDURITAS SALTEADAS Y SALSA DE SOJA
ENTRECOT DE TERNERA PREMIUM
CON PATATAS FRITAS Y ACEITE DE ROMERO
POLLO ASADO CON PATATAS A DADOS

DULCES POSTRES

(a elegir)

BABÀ NAPOLITANO AL RON
TIRAMISÚ

SELECCIÓN DE BEBIDAS

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZA Ó VINO
VINO TINTO: SALCEDA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO: NOMÉS GARNATXA BLANCA, D.O. EMPORDÀ
COPA DE CAVA PARA LOS POSTRES
CAFÉ Ó INFUSIÓN

38€

Por persona | IVA incluido

MENÚ

A TU BOLA

ESCOGE UN ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE

ENTRANTES

ENSALADA HEALTHY DE TEMPORADA CON PRODUCTOS DE PROXIMIDAD
GAZPACHO ANDALUZ
RIGATONI CON SALSA AMATRICIANA Y PECORINO
HUMMUS DE GARBANZOS ACOMPAÑADO DE NUESTRA FOCACCIA
SPAGHETTI CON SALSA BOLOGNESE
ENSALADA DE BURRATA CON TOMATES CONFITADOS (+2,00€)

MAR Y TIERRA

SPAGHETTI FRUTI DI MARE (+3,50€)
FETTUCCINI AL ESTILO ALFREDO CON POLLO (+3,50€)
TRONCO DE MERLUZA CON VERDURITAS SALTEADAS
BACALAO A BAJA TEMPERATURA
CON PISTO DE TOMATE Y ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA (+3,50€)
SALMÓN A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS Y SALSA DE SOJA (+2,50€)
POLLO ASADO CON PATATAS A DADOS
HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS CON SETAS, BRIE Y PATATAS FRITAS (+3,50€)

DULCE FINAL

CREMA CATALANA
TIRAMISÚ
COULANT DE CHOCOLATE (+2,50€)
BABÀ NAPOLITANO AL RON (+2,50€)
TARTA DE CHOCOLATE

21€

Bebida no incluida | IVA incluido



RESTAURANTE LA POMA

Departamento Comercial y de Eventos

T. (+34) 933 019 400 | M. (+34) 601 501 777 | groups@restaurantelapoma.com

La Rambla, 117, 08002 Barcelona | www.restaurantelapoma.com