



la poma

PIZZERÍA  
MEDITERRÁNEA

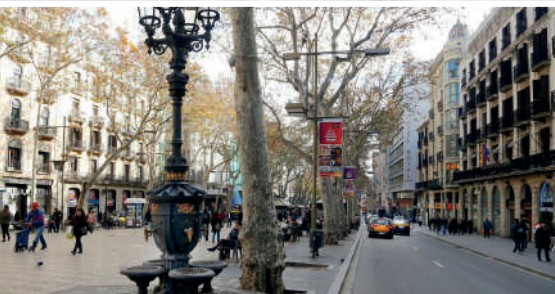
# La mejor gastronomía en plena Rambla de Barcelona a un paso de Plaza Cataluña y con 50 años de experiencia en el sector de la restauración.

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 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

28€

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

# 30€

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  
FETTUCCHINI 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

# 34€

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

39€

Por persona | IVA incluido



**RESTAURANTE LA POMA**

Departamento Comercial y de Eventos

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

La Rambla, 117, 08002 Barcelona | [www.restaurantelapoma.com](http://www.restaurantelapoma.com)