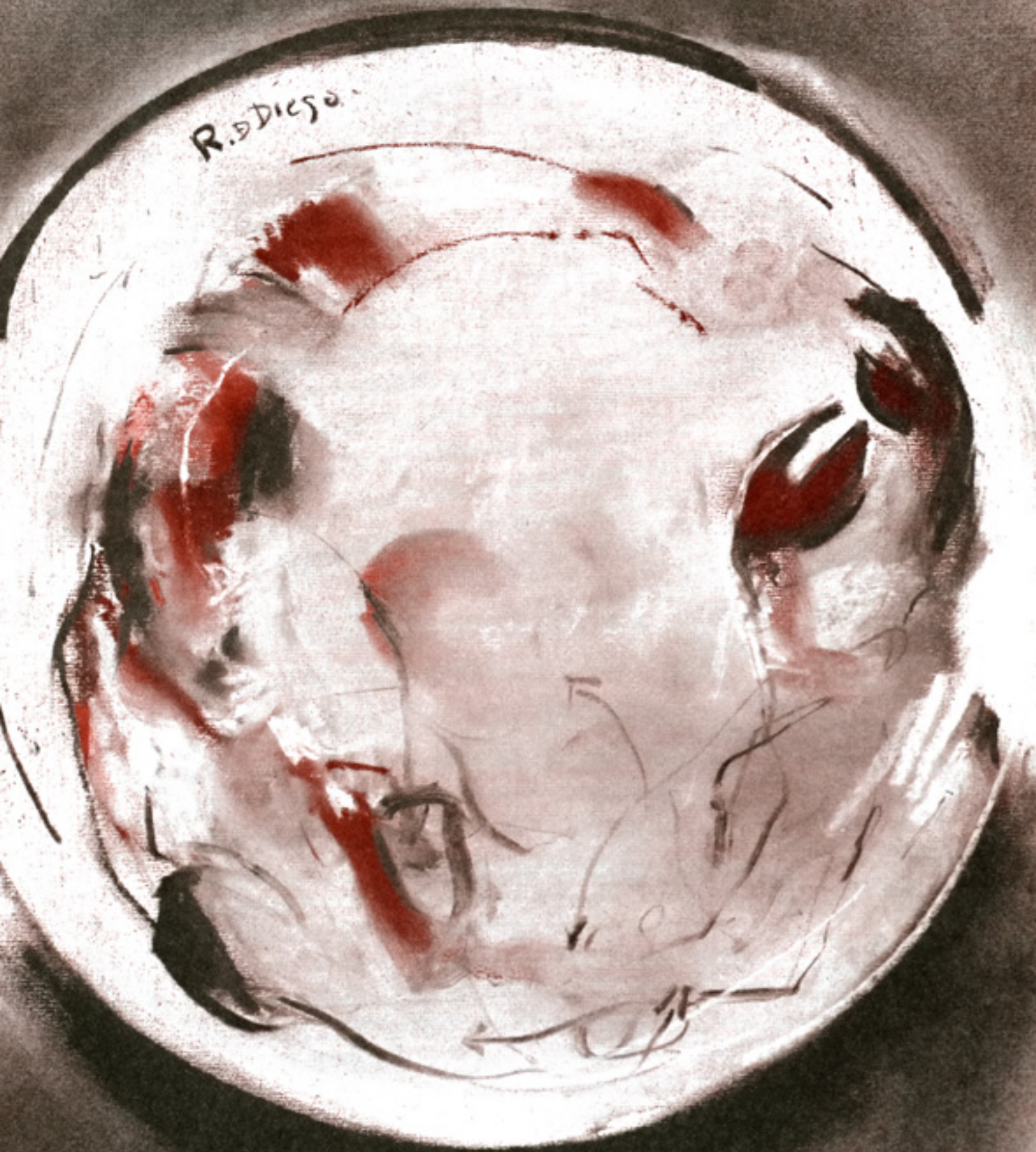


J. G. ...

R. Diego





LA CARTA DEL RINCÓN DE DIEGO

SENSACIONES, ALMA, TRADICIÓN
Y COCINA DE AUTOR EN CAMBRILS

RESERVAS

T. 977 36 13 07

F. 977 36 56 10

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

DIEGO CAMPOS Y MONTSE ALBIOL
CAMBRILS

WWW.RINCONDEDIEGO.COM

C/DRASSANES, 19

43850-CAMBRILS PUERTO



EL MARISCO Y LAS TAPAS

OSTRAS (1/2 DOCENA)

ALMEJAS AL NATURAL

CARACOLES DE MAR
(CON SALSA DE ROMESCO)

"ESPARDENYES"
(FRITAS A LA ANDALUZA)

GAMBAS DE TARRAGONA
A LA PLANCHA

CIGALAS A LA PLANCHA
O HERVIDAS

CIGALAS SALTEADAS

CHIPIRONES FRITOS

CALAMARES A LA ROMANA



LOS ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Y PAN DE COCA CON TOMATE
Y ACEITE DE OLIVA

TOSTA DE PAN DE NUECES CON FOIE CARAMELIZADO,
COMPOTA DE CEBOLLA Y JAMÓN IBÉRICO

ENSALADA DE BOGAVANTE CON PAPAYA VERDE TAILANDESA
Y CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA

SOPA RAMEN DEL MEDITERRÁNEO

TARTAR DE TOMATE CON LANGOSTA
Y MAYONESA DE SU CORAL

CEVICHE DE LUBINA Y GAMBA BLANCA CON LECHE DE TIGRE
DE GUANÁBANA Y HELADO DE APIO Y LIMA

ENSALADA DE HONGOS CON GAMBAS DE NUESTRA
COSTA, VINAGRETA DE ASADO Y TRUFA

CUSCÚS CON CARABINEROS A
LA PLANCHA Y SALSA AL CURRY

CARPACCIO DE GAMBAS CON PIÑONES,
SORBETE DE TOMATE Y CAVIAR DE ACEITE

TARTAR DE ATÚN DE BALFEGÓ
CON CAVIAR BELUGA (10GR.)

POTAJE DE BOGAVANTE DESHUESADO
CON GARBANZOS "PEDROSILLANO"



LAS PASTAS, LOS ARROCES

FIDEOS CON BOGAVANTE DEL PAÍS
Y ALMEJAS (MÍNIMO 2 PERSONAS)

PASTA FRESCA CON TOMATE,
CALAMARES Y GAMBAS AL PERFUME
DE ALBAHACA Y PARMESANO

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO
(MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ DORADO CON CIGALAS AL ALIOLI
(MÍNIMO 2 PERSONAS)

LOS PESCADOS

LUBINA SALVAJE CON FALSO ARROZ DE CALAMAR
DE POTERA EN SU TINTA

LUBINA CRUJIENTE A LA PIMIENTA DE SICHUAN CON
TERIYAKI BALSÁMICO DE COSTILLA IBÉRICA,
PURÉ DE HINOJO Y PERLAS DE LIMA

SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS, ALMEJAS,
MEJILLONES DEL DELTA Y CORAL DE ERIZOS DE MAR

RODABALLO CON GUISO DE SETAS DE TEMPORADA,
BOTIFARRA DE PEROL Y SALSA DE CEPS

LENGUADO DE CAMBRILS
A LA PLANCHA CON VERDURAS

TRONCO DE LUBINA SALVAJE AL HORNO
ELABORADO DE FORMA TRADICIONAL



LAS CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA CON
HONGOS Y SALSA DE TRUFA

FOIE FRESCO A LA PLANCHA
CON PERAS AL VINO DE P. X.

COCHINILLO DESHUESADO Y
CRUJIENTE CON GUARNICIÓN Y
SALSA DE ASADO

CORDERO DESHUESADO COCINADO
A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO.