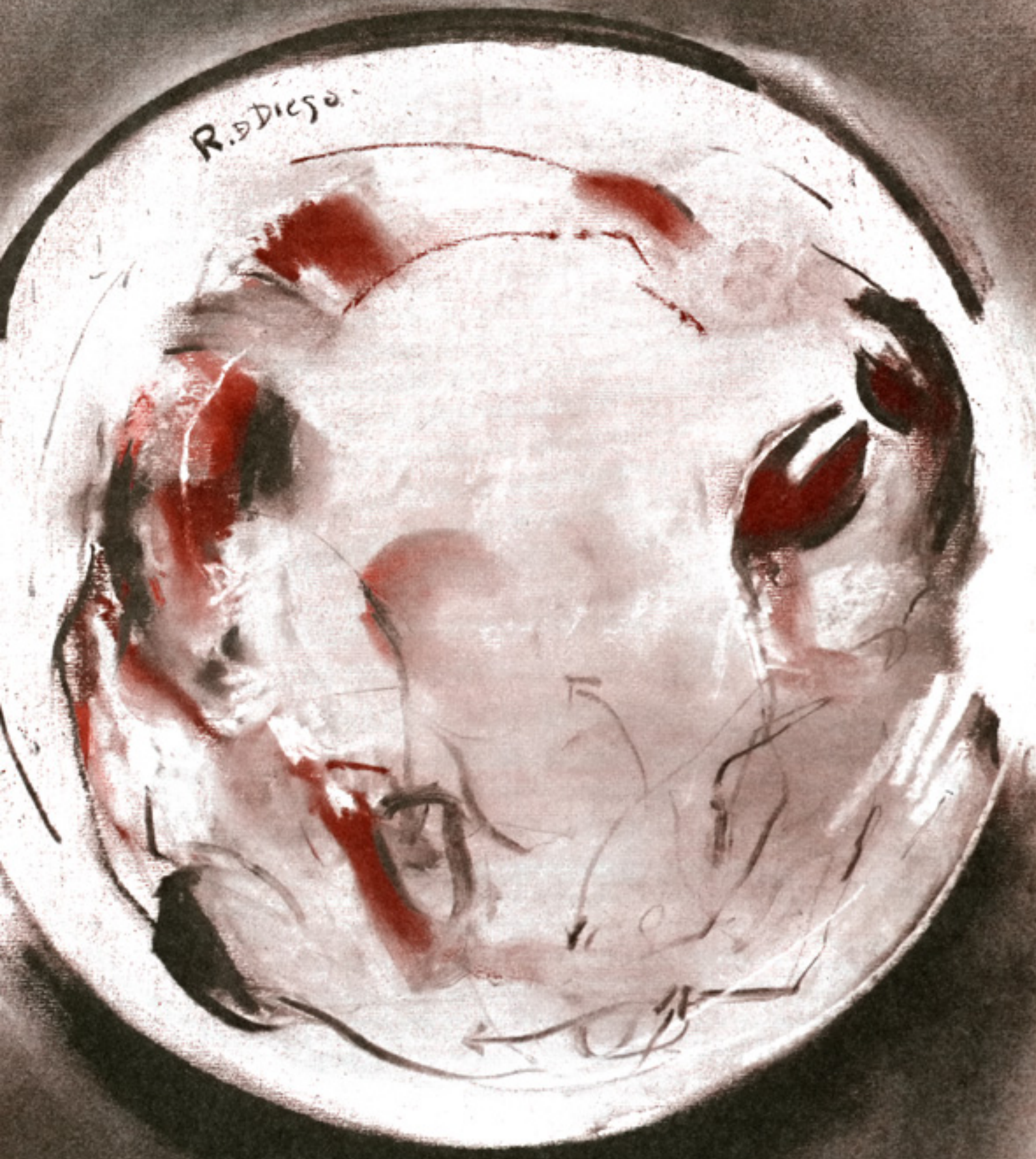


J. G. ...

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, 2015

WWW.RINCONDEDIEGO.COM  
C/DRASSANES, 19  
43850-CAMBRILS PUERTO



# EL MARISCO Y LAS TAPAS

OSTRAS (1/2 DOCENA)

\*\*\*\*

ALMEJAS AL NATURAL

\*\*\*\*

CARACOL DE MAR  
(CON SALSA DE ROMESCO)

\*\*\*\*

"ESPARDENYES"  
(FRITAS A LA ANDALUZA)

\*\*\*\*

PULPITOS A LA PLANCHA CON AJO,  
PEREJIL Y PATATA CONFITADA

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

TARTAR DE TOMATE CON LANGOSTA  
Y MAYONESA DE SU CORAL

\*\*\*\*

CEVICHE DE CALAMAR, GAMBA BLANCA Y  
MEJILLONES CON SORBETE DE APIO Y LIMA

\*\*\*\*

ENSALADA DE BOGAVANTE NACIONAL CON SANDÍA  
CARAMELIZADA Y SALSA NIKKEI

\*\*\*\*

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 ARROZ  
DE CALAMAR DE POTERA

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

TRONCO DE RAPE CON PIL PIL DE PLANCTON  
MARINO, BERBERECHOS Y MEJILLONES

\*\*\*\*

RODABALLO CON FRUTAS PERFUMADAS  
Y PURÉ DE HINOJO

\*\*\*\*

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 LECHAL DESHUESADO COCINADO  
A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO.