R. de 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

LOS ENTRANTES

CARACOLES DE MAR
(CON SALSA DE ROMESCO)
28,00 €
****

GAMBAS DE TARRAGONA
A LA PLANCHA
49,00 €
****

CIGALAS A LA PLANCHA
O HERVIDAS
48,00 €
****

CALAMARES A LA ROMANA
24,00 €
****

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, PAN DE COCA
CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA
36,00 €
****

BOGAVANTE CON ENSALADA DE PAPAYA VERDE
TAILANDESA Y CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO
49,00 €
****

CARPACCIO DE GAMBAS CON PIÑONES,
HELADO DE APIO Y LIMA Y CAVIAR DE ACEITE
43,00 €
****

HABITAS CON SEPIONETS
Y BOTIFARRA DE PEROL
32,00 €
****

CEVICHE DE PESCADO, GAMBA BLANCA,
FRUTA DE LA PASIÓN Y HELADO DE APIO Y LIMA
35,00 €

PLATOS CON REAL CAVIAR OSETRA

TARTAR DE ATÚN ROJO
CON CAVIAR
49,00 €
****

CARPACCIO DE GAMBAS
CON CAVIAR Y PIÑONES
65,00 €
****

REAL CAVIAR OSETRA
(LATA DE 50 GR.)
85,00 €
****

HUEVO DE CASERÍO CON PATATAS,
BOGAVANTE, CAVIAR
Y SALSA DE CHILI CRAB
75,00 €

LOS ARROCES Y LAS PASTAS

ARROZ DE LANGOSTA ROJA
DEL MEDITERRÁNEO
65,00 €/RACIÓN
(MÍN. 2 PERS.)
****

FIDEOS CON BOGAVANTE DEL PAÍS
45,00 €/RACIÓN
(MÍN. 2 PERS.)

LOS PESCADOS

LENGUADO DE CAMBRILS
A LA PLANCHA CON VERDURAS
44,00 €
****

TRONCO DE LUBINA AL HORNO
49,00 €
****

LUBINA CRUJIENTE CON PURÉ DE CÉLERI,
TERIYAKI DE COSTILLA IBÉRICA
Y PIMIENTA DE SICHUAN
45,00 €
****

BACALAO Y SUS CALLOS
32,00 €

LAS CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS
Y SALSA DE VINO DEL PRIORATO
35,00 €
****

ENTRECOT DE BLACK ANGUS
A LA PLANCHA (500 GR)
52,00 €
****

PICHÓN DE BRESSE
Y TRIGO DE SARRACENO
34,00 €

LOS POSTRES

TORRIJA
"PAN, ACEITE Y CHOCOLATE"
13,50 €
****

MOJITO DE FRESA
13,50 €
****

NUESTRO CÍTRICO
13,50 €
****

CÓCTEL DE FRUTAS NATURALES
Y SU SORBETE
13,50 €
****

LA VIE EN ROSE
ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO, HELADO DE FRESA,
ALGODÓN DE AZÚCAR, FRESAS Y FRAMBUESAS
14,50 €
****

SUFLÉ DE CHOCOLATE
(TIEMPO DE ELABORACIÓN 12 MINUTOS)
15,50 €
****

SEMILÍQUIDO DE PRALINÉ
CON HELADO DE VAINILLA
(TIEMPO DE ELABORACIÓN 12 MINUTOS)
15,50 €
****

ESPUMA DE CREMA CATALANA
CON HELADO DE VAINILLA
13,50 €

LAS MEDIAS RACIONES SE COBRARÁN A RAZÓN DEL 65% DEL PLATO

SERVICIO DE PAN Y ENTRETENIMIENTOS 6€
SERVIREMOS ESTOS COMPLEMENTOS POR DEFECTO,
SI NO DESEA ESTE SERVICIO, HÁGANOSLO SABER AL REALIZAR SU PEDIDO.

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR,
DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL.

PRECIOS IVA INCLUIDO