



R. Diego

J. G. ... 1981



RINCON DE DIEGO

PLUS DE 40 ANS D'HISTOIRE

20 ANS D'ÉTOILE MICHELIN

IL Y A DES PLATS QUI, MALGRÉ LE TEMPS QUI PASSE, RESTENT DANS LES MÉMOIRES.

CHEZ RINCÓN DE DIEGO, NOUS SOUHAITONS CÉLÉBRER NOS 20 ANS D'ÉTOILE MICHELIN D'UNE MANIÈRE TRÈS SPÉCIALE : EN RETROUVANT CERTAINS DES PLATS LES PLUS EMBLEMATIQUES DE NOTRE HISTOIRE, CEUX QUI NOUS ONT FAIT PARTAGER TANT DE BONS MOMENTS.

C'EST POUR ÇA QUE, DU 16 OCTOBRE AU 8 NOVEMBRE 2026, NOUS AVONS PRÉPARÉ UN MENU COMMÉMORATIF QUI SERA UN VOYAGE À TRAVERS NOS SAVEURS, NOTRE HISTOIRE ET LES SOUVENIRS DE TOUTES CES ANNÉES.

PARCE QU'APRÈS PLUS DE QUATRE DÉCENNIES, LE PLUS IMPORTANT N'EST PAS LES DISTINCTIONS, MAIS TOUTES LES PERSONNES QUI NOUS ONT ACCOMPAGNÉS SUR CE CHEMIN.

NOUS SERIONS RAVIS DE VOUS REVOIR ET DE CÉLÉBRER ENSEMBLE CES 20 ANS.

AVEC TOUTE NOTRE AFFECTION,

LA FAMILLE ET L'ÉQUIPE
DE RINCÓN DE DIEGO
CAMBRILS



MENÚ SUMMUM COMMÉMORATIF

UN HOMMAGE À NOS GRANDS CLASSIQUES

DU 16 OCTOBRE AU 8 NOVEMBRE 2026

SNACKS ET APERITIFS

COUPE DE CAVA "CAVAS HILL" – FERRER WINES

SALADE DE GAMBES DE LA RÁPITA
AUX PLEUROTES, CROUSTILLANT DE POIREAU ET CINQ ROMESCOS

TOAST DE FOIE GRAS CARAMELISÉ À LA COMPOTÉE D'OIGNON,
JAMBON IBÉRIQUE ET JUS DE PORTO ÂGÉ ACCOMPAGNÉ
DE CRÈME D'ANGUILLE FUMÉE ET MOUSSE DE MAÏS DOUX

HOMARD NATIONAL SANS TRAVAIL
EN POTATGE DE POIS CHICHES PEDROSILLANOS

LANGOUSTE ET CAVIAR
AVEC ŒUF FERMIER, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE
ET SAUCE À L'ANCHOIS À L'ARMAGNAC

BAR CROUSTILLANT
AU POIVRE DE SICHUAN, PURÉE DE CÉLERI-RAVE
ET TERIYAKI DE TRAVERS IBÉRIQUE

JARRET D'AGNEAU DE LAIT
AU CURRY MASSAMAN

MILLION DOLLAR DESSERT

PETIT FOURS

SÚMMUM COMMÉMORATIF SANS VINS :

120,00 €/PERS.

SÚMMUM COMMÉMORATIF + CAVE A VIN:

½ BOUTEILLE DE VIN OU CAVA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER + EAU + CAFE

140,00 €/PERS.

SÚMMUM COMMÉMORATIF + ACCORD DE VINS:

ACCOR DE VINS SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER + EAU + CAFE

180,00 €/PERS.

(TVA INCLUSE)

DATE LIMITE POUR LE COMMANDER: MIDI: JUSQU'À 14:30 H. - NUIT: JUSQU'À 21:30 H.
PARCE PARCE QUE NOUS TRAVAILLONS TOUJOURS AVEC DES PRODUITS DE SAISON, NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER.

NOUS ENTENDONS RÉALISER LA PLUS GRANDE HARMONIE POSSIBLE SUR VOTRE TABLE.
C'EST LA RAISON POUR LAQUELLE NOUS NE SERVIRONS NOS MENUS QUE POUR DES TABLES COMPLÈTES.