

J. G. ...

R. Diego





# LA CARTA DEL RINCÓN DE DIEGO

SENSACIONES, ÀNIMA, TRADICIÓ  
I CUINA D'AUTOR A CAMBRILS

**RESERVES**

T. 977 36 13 07

F. 977 36 56 10

[RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM](mailto:RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM)

**DIEGO CAMPOS I MONTSE ALBIOL**  
CAMBRILS

[WWW.RINCONDEDIEGO.COM](http://WWW.RINCONDEDIEGO.COM)  
C/DRASSANES, 19  
43850-CAMBRILS PORT



# EL MARISC I LES TAPES

OSTRES (1/2 DOTZENA)

\*\*\*\*

CLOÏSSES AL NATURAL

\*\*\*\*

CARGOLS DE MAR  
(AMB SALSA DE ROMESCO)

\*\*\*\*

ESPA DENYES  
(FREGIDES A L' ANDALUSA)

\*\*\*\*

CALAMARCETS FREGITS

\*\*\*\*

GAMBES DE TARRAGONA  
A LA PLANXA

\*\*\*\*

ESCAMARLANS A LA PLANXA  
O BULLITS

\*\*\*\*

ESCAMARLANS SALTATS

\*\*\*\*

CALAMARS A L'ANDALUSA

\*\*\*\*

CALAMARS A LA ROMANA



# ELS ENTRANTS

PERNIL IBÈRIC DE GLA  
I PA DE COCA AMB TOMÀQUET  
I OLI D'OLIVA

\*\*\*\*

TORRADA DE PA DE NOUS AMB FOIE CAMEL·LITZAT,  
COMPOTA DE CEBA I PERNIL IBÈRIC

\*\*\*\*

LLAMÀNTOL AMB AMANIDA DE PAPAIA VERDA  
TAILANDESA I CRANC DE CLOSCA TOVA

\*\*\*\*

SOPA RAMEN  
(RAP, LLAGOSTINS, MUSCLOS I TALLARINES DE CALAMAR)

\*\*\*\*

LLAGOSTA AMB TARTAR DE TOMÀQUET I  
MAIONESA DEL SEU CORAL

\*\*\*\*

CEVICHE DE LLOBARRO I GAMBA BLANCA DE CAMBRILS,  
FRUITA DE LA PASSIÓ I SORBET D'API I LLIMA

\*\*\*\*

AMANIDA DE GAMBA VERMELLA AMB BOLETS,  
VINAGRETA DE ROSTIT I TÒFONA

\*\*\*\*

CARABINERS, CUSCÚS I  
CURRI VERMELL TAILANDÈS

\*\*\*\*

CARPACCIO DE GAMBES AMB PINYONS,  
GELAT DEL SEU CORAL I CAVIAR D'OLI

\*\*\*\*

TARTAR DE TONYINA VERMELLA, ALVOCAT I  
CAVIAR BELUGA (10GR.)

\*\*\*\*

POTATGE DE LLAMÀNTOL DESOSSAT  
AMB CIGRONS "PEDROSILLANO"





# LES PASTES I ELS ARROSSOS

FIDEUS AMB LLAMÀNTOL DEL PAÍS  
I CLOÏSSES (MÍNIM 2 PERSONES)

\*\*\*\*

TALLARINES TRUFATS AMB MUSCLOS, GAMBA,  
ESCOPINYES, PIL PIL DE PLÀNCTON I PARMESÀ

\*\*\*\*

PAELLA DE PEIX I MARISC  
(MÍNIM 2 PERSONES)

\*\*\*\*

ARRÒS DAURAT D'ESCAMARLANS AMB ALLIOLI  
(MÍNIM 2 PERSONES)

# ELS PEIXOS

LLOBARRO SALVATGE AMB FALS ARRÒS DE  
CALAMAR DE POTERA EN LA SEVA TINTA

\*\*\*\*

LLOBARRO CRUIXENT AL PEBRE DE SICHUAN  
AMB TERIYAKI BALSÀMICA DE COSTELLA IBÈRICA,  
PURÉ DE FONOLL I PERLES DE LLIMA

\*\*\*\*

SUQUET ESTIL SINGAPUR  
(RAP, LLAGOSTINS, CLOÏSSES, CRANC DE  
CLOSCA TOVA I RAVIOLI DE CRANCA)

\*\*\*\*

TURBOT AMB GUISAT DE BOLETS,  
BOTIFARRA DE PEROL I SALSA DE CEPES

\*\*\*\*

LLENGUADO A LA PLANXA  
AMB VERDURES ECOLÒGIQUES

\*\*\*\*

TRONC DE LLOBARRO AL FORN  
ELABORAT DE FORMA TRADICIONAL



# LES CARNS

FILET DE VEDELLA AMB BOLETS  
I SALSA DE VI DEL PRIORAT

\*\*\*\*

FOIE FRESC A LA PLANXA  
AMB PERES AL VI DE P. X.

\*\*\*\*

GARRÍ DESOSSAT I  
CRUIXENT AMB GUARNICIÓ I  
SALSA DE ROSTIT

\*\*\*\*

JARRET DE XAI DE LLET  
AMB SALSA DE CURRI MASSAMÁN

SERVEI DE PA I ENTRETENIMENTS 4.50 €  
SERVIREM AQUESTS COMPLEMENTS PER DEFECTE,  
SI NO DESITJA AQUEST SERVEI,  
CONTACTEU AMB NOSALTRES AL REALIZAR LA SEVA COMANDA.

SI TÉ ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA, SI US PLAU,  
ADRECEU-VOS AL NOSTRE PERSONAL.



# LES POSTRES

UN VIATGE PER L'HAVANA  
MOJITO I PUR DE XOCOLATA AMB FARCIT  
DE CREMA DE ROM ANYENC

\*\*\*\*

VISCA MÈXIC  
MONEDA DE XOCOLATA ORIGEN MÈXIC I AVELLANA,  
PA DE PESSIC BORRATXO DE VAINILLA I TEQUILA,  
GELAT D'ALVOCAT I CREMA DE LLIMA

\*\*\*\*

CÒCTEL DE FRUITES NATURALS  
AMB SORBET DE MARACUJÀ I MANGO

\*\*\*\*

L'OU D'OR

\*\*\*\*

ESCUMA DE CREMA CATALANA  
AMB GELAT DE VAINILLA

\*\*\*\*

SOUFFLÉ DE XOCOLATA AMB GELAT I  
TEULA D'AVELLANES  
(TEMPS PER A L'ELABORACIÓ: 12 MINUTS)

\*\*\*\*

LA PETITA DEGUSTACIÓ  
DELS NOSTRES POSTRES  
(TEMPS PER A L'ELABORACIÓ: 12 MINUTS)

\*\*\*\*

SEMILÍQUID DE PRALINÉ AMB  
GELAT DE VAINILLA