

J. Galt 1988

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



# LOS ENTRANTES

---

CARACOL DE MAR  
(CON SALSA DE ROMESCO)  
28,00 €

\*\*\*\*

GAMBAS DE TARRAGONA  
A LA PLANCHA  
49,00 €

\*\*\*\*

CIGALAS TRONCO DE CAMBRILS  
A LA PLANCHA O COCIDAS  
22,00 €/U.

\*\*\*\*

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 €

\*\*\*\*

TARTAR DE ATÚN ROJO  
CON CAVIAR BELUGA (10GR.)  
49,00 €

\*\*\*\*



# LOS ARROCES Y 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 €

\*\*\*\*

LUBINA THAI CON PURÉ DE TUPINAMBO

49,00 €

\*\*\*\*

NUESTRO SUQUET DE RAPE

43,00 €

\*\*\*\*

TRONCO DE LUBINA AL HORNO

49,00 €

# LAS CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS  
Y SALSA DE VINO DEL PRIORATO

35,00 €

\*\*\*\*

ENTRECOT DE BLACK ANGUS A LA PLANCHA

47,00 €

\*\*\*\*

JARRETE DE CORDERO LECHAL CON FALSO ARROZ  
DE CELERI Y SUS MOLLEJAS

31,00 €



# LOS POSTRES

HOJAS DE MOSCOVADO, HELADO DE BAILEYS, ESPUMA DE MASCARPONE, BROWNIE Y TIERRA DE CAFÉ

15,50 €

\*\*\*\*

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 €

\*\*\*\*

POSTRE CÍTRICO

13,50 €

\*\*\*\*

CORTE HELADO

*MERENGUE SECO, HELADO DE COCO,  
CREMA DE YUZU Y YOGUR EN POLVO*

13,50 €

\*\*\*\*

SUFLÉ DE CHOCOLATE

*(TIEMPO DE ELABORACIÓN 12 MINUTOS)*

15,50 €

\*\*\*\*

SEMILÍQUIDO DE PRALINÉ

CON HELADO DE VAINILLA

*(TIEMPO DE ELABORACIÓN 12 MINUTOS)*

15,50 €

\*\*\*\*

HUEVO DE ORO

13,50 €

\*\*\*\*

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