

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

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



EL MARISCO Y LAS TAPAS

OSTRAS (1/2 DOCENA)
36,00 €

CARACOLES DE MAR
(CON SALSA DE ROMESCO)
19,00 €

"ESPARDENYES"
(FRITAS A LA ANDALUZA)
44,00 €

CHIPIRONES FRITOS
28,00 €

GAMBAS DE TARRAGONA
A LA PLANCHA
42,00 €

CIGALAS A LA PLANCHA
O HERVIDAS
42,00 €

CALAMARES A LA ROMANA
20,00 €



LOS ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Y PAN DE COCA CON TOMATE
Y ACEITE DE OLIVA
33,00 €

TOSTA DE PAN DE NUECES CON FOIE CARAMELIZADO,
COMPOTA DE CEBOLLA Y JAMÓN IBÉRICO
24,00 €

LANGOSTA ROJA DEL MEDITERRÁNEO CON SANDÍA
CARAMELIZADA Y TARTARA DE SU CORAL
42,00 €

BOGAVANTE CON ENSALADA DE PAPAYA VERDE
TAILANDESA Y CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO
38,00 €

CEVICHE DE LUBINA Y GAMBA BLANCA DE CAMBRILS,
FRUTA DE LA PASIÓN Y SORBETE DE APIO Y LIMA
32,00 €

ENSALADA DE GAMBA ROJA CON HONGOS,
VINAGRETA DE ASADO Y TRUFA
45,00 €

CARABINEROS, CUSCÚS Y
CURRY ROJO TAILANDÉS
35,00 €

CARPACCIO DE GAMBAS CON PIÑONES,
HELADO DE SU CORAL Y CAVIAR DE ACEITE
37,00 €

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



LAS PASTAS, LOS ARROCES

FIDEOS CON BOGAVANTE DEL PAÍS
Y ALMEJAS (MÍNIMO 2 PERSONAS)
39,00 €

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO
(MÍNIMO 2 PERSONAS)
28,00 €

ARROZ DORADO CON CIGALAS AL ALIOLI
(MÍNIMO 2 PERSONAS)
45,00 €

LOS PESCADOS

LUBINA SALVAJE CON FALSO ARROZ
DE CALAMAR DE POTERA EN SU TINTA
39,00 €

LUBINA CRUJIENTE A LA PIMIENTA DE SICHUAN
CON TERIYAKI BALSÁMICA DE COSTILLA IBÉRICA,
PURÉ DE HINOJO Y PERLAS DE LIMA
36,00 €

SUQUET DE RAPE Y LANGOSTINOS
31,00 €

RODABALLO CON GUISO DE SETAS,
BUTIFARRA DE PEROL Y SALSA DE CEPES
39,00 €

LENGUADO A LA PLANCHA
CON VERDURAS ECOLÓGICAS
35,00 €

TRONCO DE LUBINA AL HORNO
ELABORADO DE FORMA TRADICIONAL
39,00 €



LAS CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS
Y SALSA DE VINO DEL PRIORATO
29,00 €

FOIE FRESCO A LA PLANCHA
CON PERAS AL VINO DE P. X.
26,00 €

COCHINILLO DESHUESADO Y
CRUJIENTE CON GUARNICIÓN Y
SALSA DE SU ASADO
28,00 €

JARRETE DE CORDERO LECHAL CON
SALSA DE CURRY MASSAMÁN
28,00 €

SERVICIO DE PAN Y ENTRETENIMIENTOS 4.50 €
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.



LOS POSTRES

UN VIAJE POR LA HABANA
*MOJITO Y PURO DE CHOCOLATE CON
RELLENO DE CREMA DE RON AÑEJO*
13,50 €

VIVA MÉJICO
*MONEDA DE CHOCOLATE ORIGEN MÉXICO Y AVELLANA,
BIZCOCHO BORRACHO DE TEQUILA, CREMA DE LIMA,
ESPUMA DE COCO Y HELADO DE VAINILLA*
13,50 €

CÓCTEL DE FRUTAS NATURALES
CON SU HELADO
13,50 €

EL HUEVO DE ORO
13,50 €

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

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON
HELADO Y TEJA DE AVELLANAS
(TIEMPO DE ELABORACIÓN: 12 MINUTOS)
15,50 €

LA PEQUEÑA DEGUSTACIÓN
DE NUESTROS POSTRES
(TIEMPO DE ELABORACIÓN: 12 MINUTOS)
28,50 €

SEMILÍQUIDO DE PRALINÉ
CON HELADO DE VAINILLA
13,50 €