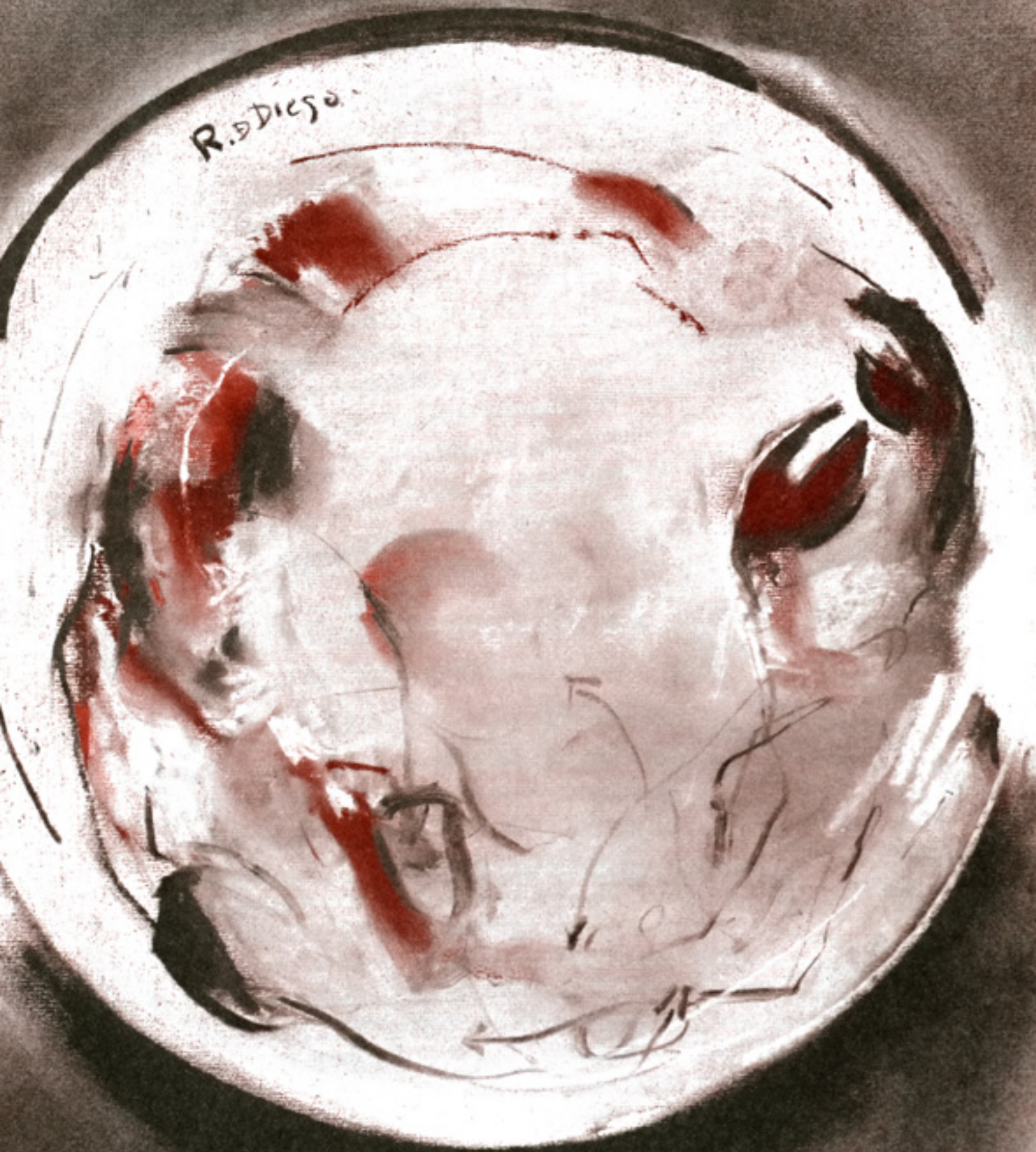


J. G. ...

R. Diego





LA CARTE DEL RINCÓN DE DIEGO

SENSATIONS, ÂME, TRADITION
ET CUISINE D'AUTEUR À CAMBRILS

RÉSERVATIONS

T. 977 36 13 07

F. 977 36 56 10

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

DIEGO CAMPOS ET MONTSE ALBIOL
CAMBRILS

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



LES FRUITS DE MER ET LES TAPAS

HUÎTRES (1/2 DOUZAINES)
36,00 €

ESCARGOTS DE MER
(SAUCE ROMESCO)
19,00 €

CONCOMBRES DE MER
(FRITS A L'ANDALOUSE)
42,00 €

CALAMARS FRITS
23,00 €

GAMBAS DE TARRAGONA
À LA PLANCHA
42,00 €

LANGOUSTINES
À LA PLANCHA OU CUITES
42,00 €

CALAMARS À LA ROMAINE
20,00 €



LES ENTREES

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND
ET PAIN DE COCA À LA TOMATE
ET À L'HUILE D'OLIVE
33,00 €

PAIN DE NOIX GRILLÉ AU FOIE GRAS MICUIT CARAMÉLISÉ,
COMPOTE D'OIGNON ET JAMBON IBÉRIQUE
24,00 €

HOMARD MÉDITERRANÉEN AVEC PASTÈQUE CARAMÉLISÉE
ET TARTARE DE SON CORAIL
42,00 €

SALADE D'HOMARD AVEC LA PAPAYE THAÏE VERTE ET
CRABE DU CARAPACE DOUX
38,00 €

CEVICHE DE BAR ET CREVETTE BLANC, FRUIT DE LA PASSION ET
DE LA CRÈME GLACÉE AU CELERI ET AU CITRON VERT
32,00 €

SALADE DE CEPES AVEC CREVETTES ET VINAIGRETTE
DE RÔTI ET TRUFFE
45,00 €

COUSCOUS AUX CARABINEROS (GAMBAS ECARLATES)
À LA PLANCHA ET SAUCE CURRY
35,00 €

CARPACCIO DE GAMBAS AUX PIGNONS,
CRÈME GLACÉE SON CORAIL ET CAVIAR D'HUILE
37,00 €

TARTARE DE THON
AVEC CAVIAR BELUGA (10 GR)
49,00 €



LES PATES ET LES RIZ

VERMICELLES AU HOMARD
DU PAYS ET PALOURDES
(2 PERSONNES MINIMUM)
39,00 €

PAELLA DE POISSON ET DE FRUITS DE MER
(2 PERSONNES MINIMUM)
28,00 €

RIZ DORÉ AUX LANGOUSTINES À L'AILLIOLI
(2 PERSONNES MINIMUM)
45,00 €

LES POISSONS

LOUP DE MER AVEC FAUX RIZ AU CALMAR
39,00 €

CROUTILLANT DE LOUP DE MER AU PIMENT DE SICHUAN
AVEC UNE SAUCE TERIYAKI BALSAMIQUE DE CÔTE IBERIQUE,
PUREE AU FENOUILLE ET PERLES DE CITRON VERT
36,00 €

SUQUET DE LOTTE ET CREVETTES
31,00 €

RAGOÛT DE TURBOT AVEC CHAMPIGNONS
ET SAUCE DE CEPES
39,00 €

SOLE DE CAMBRILS À LA PLANCHA
35,00 €

PAVÉ DE LOUP DE MER AU FOUR ÉLABORÉ DE
MANIÈRE TRADITIONNELLE
39,00 €



LES VIANDES

FAUX-FILET DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
ET SAUCE À LA TRUFFE
29,00 €

FOIE GRAS FRAIS À LA PLANCHA
ET POIRES AU VIN DE P.X..
26,00 €

COCHON DE LAIT DÉSOSSÉ, CROUSTILLANT
ET GARNITURE ET SAUCE DE RÔTI
28,00 €

MAINTENEZ TOUJOURS UN RÉGIME ALIMENTAIRE,
UN RÉGIME CONTRE L'OBÉSITÉ, CONTRE L'ARTÉRIOSCLÉROSE OU
CONTRE TOUT AUTRE PROBLÈME, ET LORSQU'ON VOUS OFFRIRA
UN REPAS QUI N'EST PAS BON, CONTINUEZ VOTRE RÉGIME, C'EST LA MEILLEURE
POLITIQUE. PAR CONTRE LORSQU'ON VOUS OFFRIRA UN METS EXCELLENT,
LE MIEUX C'EST DE NE PAS EN TENIR COMPTE.

PAIN DE SERVICE ET DE DIVERTISSEMENT 4.5 € NOUS SERVIRONS
CES SUPPLÉMENTS PAR DÉFAUT, SI VOUS NE VOULEZ PAS CE SERVICE,
FAITES-NOUS SAVOIR QUAND VOUS PASSEZ VOTRE COMMANDE

TVA 10% COMPRISE



LES DESSERTS

UN VOYAGE POUR LA HAVANE
*MOJITO ET CIGARE AU CHOCOLAT,
REPLISSAGE DE CRÈME DE RHUM VIEILLI*
13,50 €

VIVE MEXIQUE
*MONNAIE DE CHOCOLAT D'ORIGINE MEXICAINE ET NOISETTE,
GÉNOISE IMBIBÉE DE TEQUILA, CRÈME CITRON VERT,
MOUSSE DE COCO ET GLACE VANILLE*
13,50 €

COCKTAIL DE FRUITS NATURELS
AVEC SON GLACE
13,50 €

L'OEUF D'OR
13,50 €

MOUSSE DE CRÈME CATALANE
ET GLACE À LA VAINILLE ET À L'ORANGE
13,50 €

SOUFLÉ AU CHOCOLAT, GLACE
ET TUILE AUX AMANDES
(TEMPS D'ELABORATION 12 MINUTES)
15,50 €

SEMI-LIQUIDE DE PRALINÉ
AVEC GLACE À LA VANILLE
13,50 €