

J. G. ... 1988

R. Diego





LA CARTE DEL RINCON 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 ENTREES

ESCARGOTS DE MER
(SAUCE ROMESCO)

28,00 €

CREVETTES DE TARRAGONE
GRILLÉES

49,00 €

ÉCREVISSES GRILLÉES
OU BOUILLIES

48,00 €

CALAMARS À LA ROMAINE

24,00 €

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND
ET PAIN DE COCA À LA TOMATE
ET À L'HUILE D'OLIVE

36,00 €

SALADE D'HOMARD AVEC LA PAPAYE THAÏE VERTE ET
CRABE DU CARAPACE DOUX

49,00 €

CARPACCIO DE CREVETTES AUX PIGNONS DE PIN,
GLACE AU CELERI ET CITRON VERT
ET CAVIAR D'HUILE

43,00 €



PLATS AVEC DU REAL CAVIAR OSETRA

TARTARE DE THON ROUGE
AU CAVIAR
49,00 €

CARPACCIO DE CREVETTES AU
CAVIAR ET PIGNONS DE PIN
65,00 €

REAL CAVIAR OSETRA
(BOÎTE DE 50 GR.)
85,00 €

ŒUF DE CAMPAGNE AVEC POMMES DE TERRE,
HOMARD, CAVIAR
ET SAUCE CHILI AU CRABE
75,00 €

LES RIZ ET LA PASTA

RIZ AU HOMARD ROUGE
MÉDITERRANÉEN
65,00 €/PERSONNE
(MÍN. 2 PERS.)

NOUILLES AU HOMARD DU PAYS
45,00 €/PERSONNE
(MÍN. 2 PERS.)

ŒUF FERMIER AUX POMMES DE TERRE,
HOMARD ET TRUFFE MELANOSPORUM
65,00 €



LES POISSONS

SOLE DE CAMBRILS GRILLÉE
AUX LÉGUMES
44,00 €

TRONC DE BAR AU FOUR
49,00 €

BAR CROUSTILLANT À LA PURÉE DE CÉLERI,
CÔTE IBÉRIQUE TERIYAKI
ET POIVRE DE SICHUAN
45,00 €

RAGOÛT DE POISSON DE ROCHE
35,00 €

LES VIANDES

FILET DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
ET SAUCE AU VIN DU PRIORAT
35,00 €

ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRILLÉE
48,00 €

NOTRE "CALÇOTADA"
(CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT, BOUDIN, SAUCISSON)
31,00 €

JARRET DE BŒUF GALICIEN, FOIE GRAS,
TOPINAMBOUR ET SAUCE AU VIN ROUGE
31,00 €

CANNELLONIS AUX TRUFFES
(BLACK ANGUS, POULET FERMIER, FOIE ET PORC IBÉRIQUE)
32,00 €



LES DESSERTS

CHOCOLATS

14,50 €

BOULE DE NEIGE

(MERINGUE SÈCHE À LA NOIX DE COCO, CRÈME AU YUZU,
GLACE À LA NOIX DE COCO ET POUDRE DE YAOURT)

14,50 €

NOS AGRUMES

13,50 €

COCKTAIL DE FRUITS NATURELS ET SON SORBET

13,50 €

LA VIE EN ROSE

*MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC, GLACE FRAISE,
BARBE À PAPA, FRAISES ET FRAMBOISES*

14,50 €

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

(TEMPS DE PRÉPARATION 12 MINUTES)

15,50 €

SEMI-LIQUIDE PRALINÉ

À LA GLACE VANILLE

(TEMPS DE PRÉPARATION 12 MINUTES)

15,50 €

MOUSSE DE CRÈME CATALANE

AVEC GLACE VANILLE

13,50 €

LES DEMI-PORTIONS SERONT FACTURÉES AU TAUX DE 65% DE L'ASSIETTE

PAIN DE SERVICE ET DE DIVERTISSEMENT 6€
NOUS SERVIRONS CES SUPPLÉMENTS PAR DÉFAUT, SI VOUS NE VOULEZ PAS CE SERVICE,
FAITES-NOUS SAVOIR QUAND VOUS PASSEZ VOTRE COMMANDE.

SI VOUS AVEZ UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ EN PARLER À NOTRE PERSONNEL.

PRIX TVA INCLUSE