

J. G. ... 1988

R. Diego





**MENÚ GASTRONOMIQUE
CUISINE D'AUTEUR**

**9^a ÉDITION DES
JOURNÉES DES
NOUILLES "ROSSOS"**

DU 4 AU 20 NOVEMBRE 2022

RÉSERVATIONS

T. 977 36 13 07

F. 977 36 56 10

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

WWW.RINCONDEDIEGO.COM

C/DRASSANES, 19
43850-CAMBRILS PORT



DU 4 AU 20 NOVEMBRE 2022

SNACKS ET APERITIFS

PREMIER PLAT À CHOISIR:

MOSAÏQUE DE CREVETTES BLANCHES, POMME,
CÉLERI, CITRON VERT ET GLACE AU WASABI
OU

SALADE DE CREVETTES À LA PAPAYE VERTE THAÏ
ET VINAIGRETTE THAÏ

DEUXIÈME PLAT À CHOISIR:

NOUILLES « ROSSOS » DE POULPE DE ROCHE
BLANCHE ET AÏOLI DOUX
OU

FLEUR D'ŒUF TRUFFÉE AUX CÈPES,
JAMBON IBÉRIQUE PARMENTIER I

TROISIÈME PLAT À CHOISIR:

QUEUE DE LOTTE BLONDE EN DEUX
CUISSONS ET JUS DE SON RÔTI
OU

SOURIS D'AGNEAU DE LAIT
ET TROIS PURÉES D'AUTOMNE

DESSERT À CHOISIR:

RIZ AU LAIT THAÏ ET GLACE AU YUZU
OU

CITROUILLE, CAROTTE ET MANDARINE

PETITS FOURS

CAVE RECOMMANDÉE.O.Q. TERRA ALTA

VIN BLANC "LOS CEPES DE LA VIA VERDA": 20€

VIN ROUGE "LOS CEPES DE LA VIA VERDA": 20€

VIN MOUSSEUX "DIFERENTS": 25€

PRIX DU MENÚ

60,00 €/PERS.

(TVA INCLUSE. BOISSONS NON COMPRISES)

(MINIMUM 2 PERSONNES)