

J. Galt 1988

R. Diego





MENÚ SÚMMUM **CAMBRILS 2022**

HORA LÍMIT PER A SOL LICITAR-LO

MIGDIA: FINS LES 14:30 H.

NIT: FINS LES 21:30 H.

RESERVES

T. 977 36 13 07

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

DIEGO CAMPOS, RUBEN CAMPOS I MONTSE ALBIOL

CAMBRILS, 2022

WWW.RINCONDEDIEGO.COM

C/DRASSANES, 19

43850-CAMBRILS PORT



MENÚ SÚMMUM

SNACKS I APERITIUS

LLOPART MICROCOSMOS ROSE BRUT NATURE (CORPINNAT)

MOSAIC DE GAMBA BLANCA DE COSTA
AMB POMA, API, LLIMA I GELAT DE WATSSABI

ALEGRA ROSADO BERONIA (D.O. CA RIOJA)

TÀRTAR DE TOMÀQUET I LLAGOSTINS A LA BRASA,
ESCUMA DE JALAPENYS

TRIMBACK RIESLING (AOC ALSACE)

RAVIOLIS DE LLAGOSTA
AMB SALSÀ DE CHILI CRAB

PAZO PIÑEIRO SOBRE LIAS (D.O. ALBARIÑO)

COCOTXES DE LLUÇ AMB EL SEU PIL PIL
I PATATA CRUIXENT

RITA VINYES DOMENECH (D.O. MONTSSANT)

URTA AMB GUARNICIÓ DE TARDOR
(FONGS I CALÇOTS)

FINCA RACONS (D.O. COSTERS DEL SEGRE)

BLACK ANGUS AMB CARBASSA

DOMINIO FOURNIER CRIANZA (D.O. RIBERA DE DUERO)

GRAN CASINO RD

(BOMBÓ DE FRUITA DE LA PASSIÓ, PASTÍS AL WHISKY, PURO DE XOCOLATA
I CREMA DE CAFÈ, MOUSSE DE YUZU, XOCOLATA BLANCA I ESFERA DE COCO)

GRAN TORELLÓ GRAN RESERVA (CORPINNAT)

PETITS FOURS

PREUS DEL MENÚ AMB MARIDATGE

165,00 €/PERS.

SENSE MARIDATGE

115,00 €/PERS.

US OFERIM L'OPCIÓ DE:

VI O CAVA (1 AMPOLLA PER A 2 PERS.) + AIGUA + CAFÈS

135,00 €/PERS.

(IVA INCLÒS)