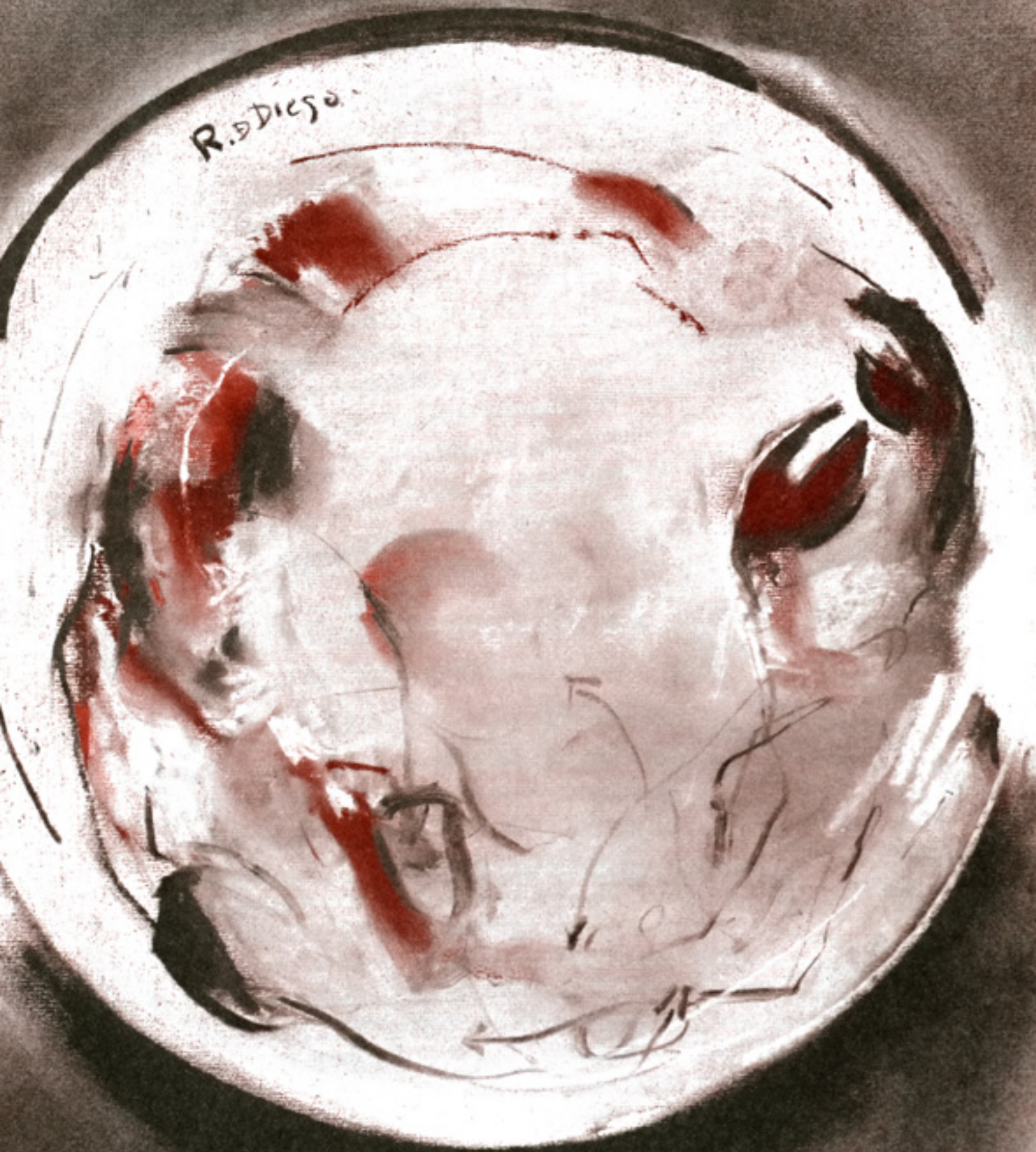


J. G. ...

R. Diego





MENÚ SÚMMUM AMB MARIDATGE CAMBRILS 2020

DEL 20 D'OCTUBRE A L'1 DE NOVEMBRE DE 2020

RESERVES

T. 977 36 13 07

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

DIEGO CAMPOS, RUBEN CAMPOS I MONTSE ALBIOL
CAMBRILS, 2020

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



MENÚ SÚMMUM

DEL 20 D'OCTUBRE A L'1 DE NOVEMBRE DE 2020

SNACKS

ELS APERITIUS SERVITS A LA NOSTRA
RÉPLICA DE LA TORRE DE CAMBRILS

CAVA RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSADO BRUT

OSTRA DEL DELTA AMB PONZU
OSTRA DEL DELTA AMB CHILI CRAB

FINO CLASSIC FERNANDO DE CASTILLA

CEVICHE NIKEI DE TONYINA VERMELLA
BALFEGÓ I CAVIAR

VI BLANC LES BRUGUERES (DOQ. PRIORAT)

"POTAJE" DE CIGRONS
AMB LLAMÀNTOL NACIONAL

TORELLÓ 225 BRUT NATURE ANYADA 2016 CAVA CORPINNAT

OU DE MAS AMB GAMBA
DE TARRAGONA I CAVIAR BELUGA

MANUELA DE NAVERAN CHARDONNAY (D.O. PENEDÈS)

LLOBARRO AMB PASTANAGA I GALANGA

PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN ALBARIÑO 5 M. LIES (D.O. RIAS BAIXAS)

MAR I MUNTANYA DE POLLASTRE ECOLÒGIC
DE POTA NEGRA AMB TRONC DE CIGALA

CLOS GALENA (D.O.Q. PRIORAT)

MILLION DOLLAR DESSERT

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

PETITS FOURS

PREU: 135,00 €
(IVA INCLOS)