

J. Galt 1988

R. Diego





# **MENÚ SÚMMUM**

---

# **CAMBRILS 2025**

---

**HORA LÍMITE PARA SOLICITARLO**

MEDIODÍA: HASTA LAS 14:30 H.

NOCHE: HASTA LAS 21:30 H.

**RESERVAS**

T. 977 36 13 07

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

**DIEGO CAMPOS, RUBÉN CAMPOS Y MONTSE ALBIOL**

CAMBRILS, 2025

WWW.RINCONDEDIEGO.COM

C/DRASSANES, 19

43850-CAMBRILS PUERTO



# MENÚ SÚMMUM

SNACKS Y APERITIVOS

\*\*\*\*

TARTAR DE GAMBA ROJA,  
ROYAL DE AGUACATE Y AJOBLANCO

\*\*\*\*

CREMA DE CEPS Y FOIE

\*\*\*\*

GUISANTES LÁGRIMA  
CON CHIPIRONES

\*\*\*\*

BOGAVANTE, HUEVO DE CASERÍO,  
PATATA CRUJIENTE Y SALSA DE CHILI CRAB

\*\*\*\*

LUBINA CON DUXELLE DE SETAS,  
SALSA DE ALMENDRAS TOSTADAS Y AJO NEGRO

\*\*\*\*

COCHINILLO Y MANITAS IBÉRICAS  
CON PURÉ DE MANZANA AL OPORTO

\*\*\*\*

BOLA DE NIEVE

\*\*\*\*

CHOCOLATES

\*\*\*\*

PETITS FOURS

## SÚMMUM SIN MARIDAJE:

**125,00 €/PERS.**

## SÚMMUM + BODEGA:

VINO O CAVA (1 BOTELLA SELECCIÓN DE NUESTRA SOMMELIER PARA 2 PERS.) + AGUA + CAFÉS

**145,00 €/PERS.**

## SÚMMUM + MARIDAJE:

**175,00 €/PERS.**

(IVA INCLUIDO)

**HORA LÍMITE PARA SOLICITARLO:** MEDIODÍA: HASTA LAS 14:30 H. - NOCHE: HASTA LAS 21:30 H.  
DEBIDO A QUE TRABAJAMOS SIEMPRE CON PRODUCTO DE TEMPORADA, NUESTROS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS.