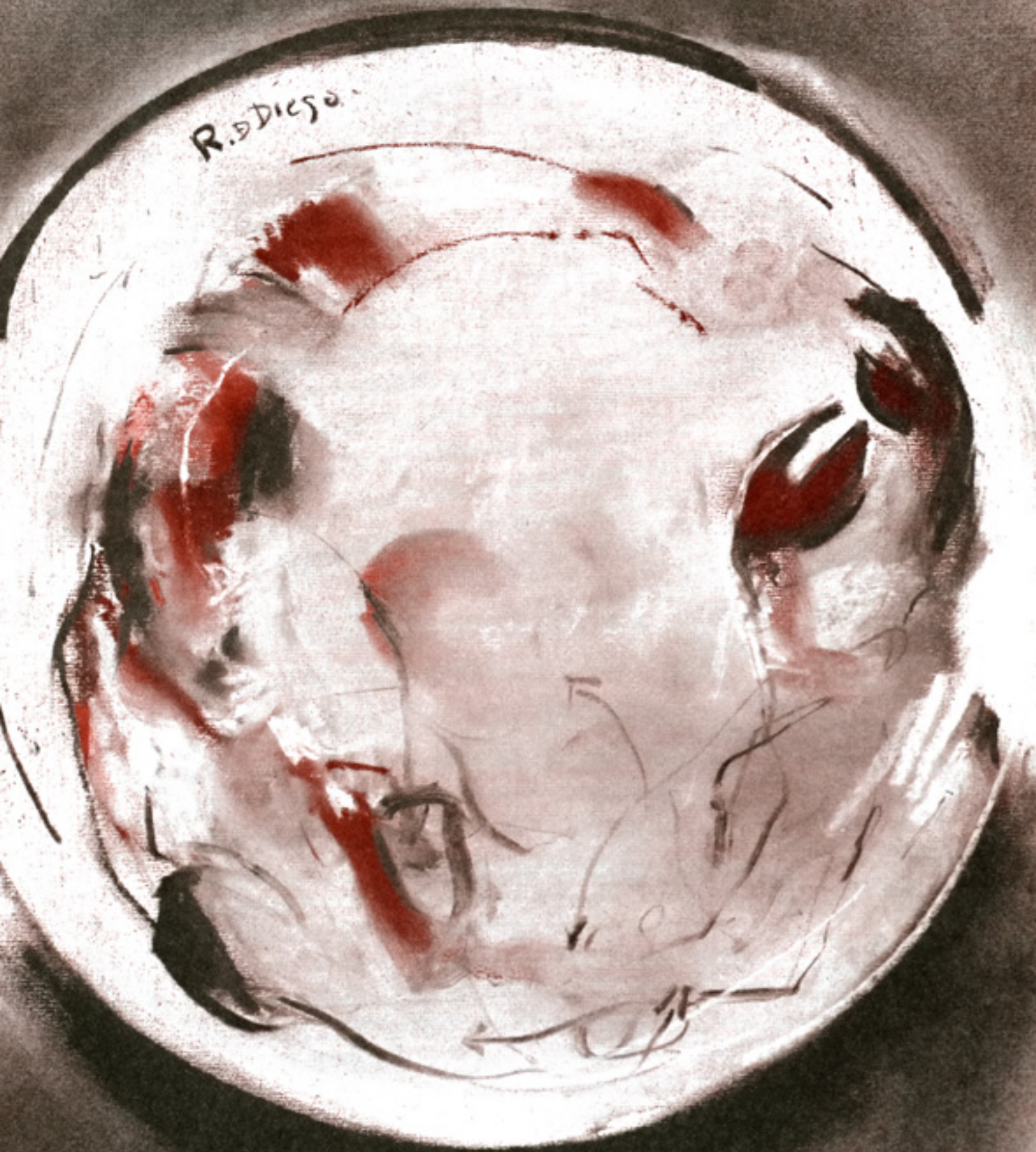


J. G. ...

R. Diego





MENÚ SÚMMUM CON MARIDAJE CAMBRILS 2020

DEL 20 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE DE 2020

RESERVAS

T. 977 36 13 07

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

DIEGO CAMPOS, RUBEN CAMPOS Y MONTSE ALBIOL
CAMBRILS, 2020

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



MENÚ SÚMMUM

DEL 20 DE OCTUBRE AL 1 DE NOVIEMBRE DE 2020

SNACKS

LOS APERITIVOS SERVIDOS EN NUESTRA
RÉPLICA DE LA TORRE DE CAMBRILS
CAVA RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSADO BRUT

OSTRA DEL DELTA CON PONZU
OSTRA DEL DELTA CON CHILI CRAB
FINO CLASSIC FERNANDO DE CASTILLA

CEVICHE NIKEI DE ATÚN ROJO
BALFEGÓ Y CAVIAR
VINO BLANCO LES BRUGUERES (D.O.Q. PRIORAT)

POTAJE DE GARBANZOS
CON BOGAVANTE NACIONAL
TORELLÓ 225 BRUT NATURE AÑADA 2016 CAVA CORPINNAT

HUEVO DE CASERIO CON GAMBA
DE TARRAGONA Y CAVIAR BELUGA
MANUELA DE NAVERAN CHARDONNAY (D.O. Penedès)

LUBINA CON ZANAHORIA Y GALANGA
PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN ALBARIÑO 5 M. LIES (D.O. RIAS BAIXAS)

MAR Y MONTAÑA DE POLLO ECOLÓGICO
DE PATA NEGRA CON TRONCO DE CIGALA
CLOS GALENA (D.O.Q. PRIORAT)

MILLION DOLLAR DESSERT
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

PETITS FOURS

PRECIO: 135,00 €
(IVA INCLUIDO)