

J. Galt 1988

R. Diego





# **MENÚ SÚMMUM** **CAMBRILS 2024**

**DATE LIMITE POUR LE COMMANDER**

MIDI: JUSQU'À 14:30H.

NUIT: JUSQU'À 21:30H.

**RESERVATIONS**

T. 977 36 13 07

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

**DIEGO CAMPOS, RUBEN CAMPOS ET MONTSE ALBIOL**

CAMBRILS, 2024

WWW.RINCONDEDIEGO.COM

C/DRASSANES, 19

43850-CAMBRILS PORT



# MENÚ SÚMMUM

SNACKS ET APERITIFS

\*\*\*\*

GASPACHO BICOLORE  
AU HOMARD

\*\*\*\*

CEVICHE DE POISSON CITRON  
ET FRUIT DE LA PASSION

\*\*\*\*

MOULES À LA SAUCE THAÏ ET PURÉE DE CÉLERI,  
ACCOMPAGNÉES D'ANGUILLE KABAYAKI,  
PAIN FEUILLETÉ ET DUXELLE

\*\*\*\*

FANON IBÉRIQUE AU CAVIAR ET PARMENTIER  
EN HOMMAGE À SANTI SANTAMARÍA

\*\*\*\*

BAR AVEC SON PIL PIL ET  
SES FAUSSES NOUILLES NOIRES

\*\*\*\*

LINGOT DE BLACK ANGUS AUX  
CHAMPIGNONS ET BEURRE AUX HERBES

\*\*\*\*

DÉLIRE DE LA HAVANE  
(MOJITO ET CIGARE AU CAFÉ AVEC CHOCOLAT D'ORIGINE CUBAINE)

\*\*\*\*

AUTOMNE  
(CITROUILLE, MANDARINE, CAROTTE ET CHÂTAIGNE)

\*\*\*\*

PETITS FOURS

## SÚMMUM SANS ACCORD DE VINS SANS VINS

125,00 €/PERS.

## SÚMMUM + CAVE A VIN:

VIN OU CAVA (1 BOUTEILLE SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER POUR 2 PERS.) + EAU + CAFES

145,00 €/PERS.

## SÚMMUM + ACCORD DE VINS:

175,00 €/PERS.

(TVA INCLUSE)

DATE LIMITE POUR LE COMMANDER: MIDI: JUSQU'À 14:30 H. - NUIT: JUSQU'À 21:30 H.  
PARCE PARCE QUE NOUS TRAVAILLONS TOUJOURS AVEC DES PRODUITS DE SAISON,  
NOS MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER.