





LA CARTA DEL RINCÓN DE DIEGO

SENSACIONES, ALMA, TRADICIÓN
Y COCINA DE AUTOR EN CAMBRILS

RESERVAS

T. 977 36 13 07

F. 977 36 56 10

RESTAURANT@RINCONDEDIEGO.COM

DIEGO CAMPOS Y MONTSE ALBIOL
CAMBRILS

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



LOS ENTRANTES

CARACOL DE MAR
(CON SALSA DE ROMESCO)
28,00 €

CHIPIRONES
A LA ANDALUZA
28,00 €

GAMBAS DE TARRAGONA
A LA PLANCHA
49,00 €

CIGALAS A LA PLANCHA
O HERVIDAS
48,00 €

CALAMARES A LA ROMANA
24,00 €

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, PAN DE COCA
CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA
36,00 €

BOGAVANTE CON ENSALADA DE PAPAYA VERDE
TAILANDESA Y CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO
49,00 €

CARPACCIO DE GAMBAS CON PIÑONES,
HELADO DE APIO Y LIMA Y CAVIAR DE ACEITE
43,00 €

CEVICHE DE LLUERNA Y GAMBA BLANCA,
FRUTA DE LA PASIÓN Y SORBETE DE APIO Y LIMA
35,00 €



PLATOS CON REAL CAVIAR OSETRA

TARTAR DE ATÚN ROJO
CON CAVIAR
49,00 €

CARPACCIO DE GAMBAS
CON CAVIAR Y PIÑONES
65,00 €

REAL CAVIAR OSETRA
(LATA DE 50 GR.)
95,00 €

HUEVO DE CASERÍO CON PATATAS,
BOGAVANTE, CAVIAR
Y SALSA DE CHILI CRAB
85,00 €

LOS ARROCES Y LAS PASTAS

ARROZ DE LANGOSTA ROJA
DEL MEDITERRÁNEO
65,00 €/RACIÓN
(MÍN. 2 PERS.)

FIDEOS CON BOGAVANTE DEL PAÍS
45,00 €/RACIÓN
(MÍN. 2 PERS.)



LOS PESCADOS

LOMO DE BACALAO EL BARQUERO (250 GR),
SUS CALLOS Y SALSA DE "CAP I POTA"

43,00 €

LUBINA CON SU PIL PIL
Y GUISANTES DEL MARESME

49,00 €

TRONCO DE LUBINA AL HORNO

49,00 €

LLUERNA CRUJIENTE CON PURÉ DE CÉLERI,
TERIYAKI DE COSTILLA IBÉRICA
Y PIMIENTA DE SICHUAN

38,00 €

LAS CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS
Y SALSA DE VINO DEL PRIORATO

37,00 €

ENTRECOT DE BLACK ANGUS
A LA PLANCHA (500 GR)

68,00 €

SOLOMILLO DE CIERVO, PRALINÉ DE PISTACHOS,
TURRÓN Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

43,00 €

MELOSO DE TERNERA GALLEGA CRUJIENTE
CON PURÉ DE BONIATO Y PATATA

35,00 €



LOS POSTRES

ARROZ DE COCO
CON LECHE THAI

13,50 €

MILHOJAS DE MASCARPONE Y CAFÉ
CON HELADO DE AVELLANA

13,50 €

CHOCOLATE DUBAI

14,50 €

CÓCTEL DE FRUTAS NATURALES
Y SU SORBETE

13.50 €

LA VIE EN ROSE

(ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO, HELADO DE FRESA, ALGODÓN
DE AZÚCAR, FRESAS Y FRAMBUESAS)

14.50 €

SUFLÉ DE CHOCOLATE

(TIEMPO DE ELABORACIÓN 12 MINUTOS)

15.50 €

SEMILÍQUIDO DE PRALINÉ CON HELADO DE VAINILLA

(TIEMPO DE ELABORACIÓN 12 MINUTOS)

15.50 €

ESPUMA DE CREMA CATALANA
CON HELADO DE VAINILLA

13.50 €

LAS MEDIAS RACIONES SE COBRARÁN A RAZÓN DEL 65% DEL PLATO

SERVICIO DE PAN Y ENTRETENIMIENTOS 6€

SERVIREMOS ESTOS COMPLEMENTOS POR DEFECTO,
SI NO DESEA ESTE SERVICIO, HÁGANOSLO SABER AL REALIZAR SU PEDIDO.

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR,
DIRÍJASE A NUESTRO PERSONAL.

PRECIOS IVA INCLUIDO