



Rincón de Diego
RESTAURANT

Rincón de Diego · 27 de juny del 2023 Torelló Viticultors

Cuina d'autor/Cocina de autor.

La nostra oliva.
Nuestra aceituna.

"Tortita de camarones".
Tortita de camarones.

Gilda amb gamba de la costa.
Gilda con gamba de costa.

Cor de cors.
Corazón de corazones.

Mini cons de salmó i guacamole.
Mini cono de salmón y guacamole.

Brandada d'anguila fumada.
Brandada de anguila ahumada.

Cruixent de cànem amb pernil, ceba confitada i formatge de cabra.
Crujiente de cáñamo con jamón, cebolla confitada y queso de cabra.

Plats/Platos

Gaspatxo de cireres amb llagostins.
Gaspacho de cerezas con langostinos.

Tàrtar de tonyina vermella amb cruixent de sisho i guacamole.
Tartar de atún rojo con crujiente de sisho y guacamole.

Ceviche de corbina, gamba blanca i fruita de la passió.
Ceviche de corvina, gamba blanca y fruta de la pasión.

Llobarro amb fideuà vegetal.
Lubina con fideua vegetal.

Jarret de xai de llet amb bombó de carbassa, puré de moniato i curri massaman.
Jarrete de cordero lechal con bombón de calabaza, puré de boniato y curry massaman.

Postres/Postres

Ou d'or.
Huevo de Oro.
Petit Fours.

Celler/Bodega

Torelló Finca Can Martí 2018 **Corpinnat**.
Torelló 225 Brut Nature 2017 **Corpinnat**.
Torelló Tradicional Brut Nature Magnum 2016 **Corpinnat**.
50 Lliures Torelló 2022 **D.O. Penedès**.
Raimonda 2018 negre **D.O. Penedès**.

Preu/Precio: 120€



1 ESTRELLA MICHELIN