

## MENÚ TRADICIÓ

Tàrtar de peix i marisc

Llagostins a la crema de taronja Navelina de Cambrils

Arròs negre amb “sepionets” i allioli

Kalamansi amb gingebre i llavors de xia

Tradicional pa amb xocolata, oli i sal

Petit Fours

**58€**

Preu per persona. IVA Inclòs. Se serveix per a taula completa.  
Servei de pa i snacks de benvinguda inclosos.

## MENÚ HOMENATGE ALS PESCADORS DE CAMBRILS

Carpaccio de tonyina vermella Balfegó amb vinagreta d'olives negres

Caldereta de peixos de roca i llagostins amb patates

Fideus “rossos” amb cloïsses

Kalamansi amb gingebre i llavors de xia

La nostra versió de pinya colada

Petit Fours

**68€**

Preu per persona. IVA Inclòs. Se serveix per a taula completa.  
Servei de pa i snacks de benvinguda inclosos.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Ostres Guillardau nº 2 al natural amb caviar Amur Beluga  
acompanyat de pa brioix i mantega artesanal

Trilogia dels nostres tàrtars  
(tonyina vermella Balfegó, peix i marisc, alvocat amb tomàquet)

Arròs cremós amb gamba vermella de Tarragona

Llobarro a la Mediterrània  
(amb anxova, oliva negra, tomàquets cherrys i farigola)

Sorbet de gerd, llimona i menta fresca

Textures de xocolata

Petit fours

**98€**

Preu per persona. IVA Inclòs. Se serveix per a taula completa.  
Servei de pa i snacks de benvinguda inclosos.