

MENÚ TRADICIÓN

Tartar de pescado y marisco

Langostinos a la crema de naranja Navelina de Cambrils

Arroz negro con “sepionets” y alioli

Kalamansi con jengibre y semillas de chía

Tradicional pan con chocolate, aceite y sal

Petit Fours

58€

Precio por persona. IVA Incluido. Se sirve para mesa completa.
Servicio de pan y snacks de bienvenida incluidos

MENÚ HOMENAJE A LOS PESCADORES DE CAMBRILS

Carpaccio de atún rojo Balfegó con vinagreta de olivas negras

Caldereta de pescados de roca y langostinos con patatas

Fideos “rossos” con almejas

Kalamansi con jengibre y semillas de chía

Nuestra versión de piña colada

Petit Fours

68€

Precio por persona. IVA Incluido. Se sirve para mesa completa.
Servicio de pan y snacks de bienvenida incluidos

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostras Guillardau nº 2 al natural con caviar Amur Beluga
acompañado de pan brioche y mantequilla artesanal

Triología de nuestros tartars
(atún rojo Balfegó, pescado y marisco, aguacate con tomate)

Arroz cremoso con gamba roja de Tarragona

Lubina a la Mediterránea
(con anchoa, aceituna negra, tomates cherrys y tomillo)

Sorbete de frambuesa, limón y menta fresca

Texturas de chocolate

Petit fours

98€

Precio por persona. IVA Incluido. Se sirve para mesa completa.
Servicio de pan y snacks de bienvenida incluidos