



RESTAURANT CLUB NÀUTIC CAMBRILS

Instagram icon @restaurantcncambrils

Tlf: 877 018 952

MENÚ CELEBRACIÓN EMPRESAS

APERITIVO

Canapé de atún con crema de miso y huevas de tobiko

ENTRANTES FRÍOS a compartir

Carpaccio de bacalao con reducción de menta, albahaca y avellana de Reus

Ensaladilla rusa eco de anguila y salmón ahumado

ENTRANTES CALIENTES a compartir

Almejas en salsa verde

Mejillones a la brasa de carbón

Calamares a la andaluza

PLATO PRINCIPAL a elegir

Entrecot de ternera a la brasa con parrillada de verduras

Suprema de pescado al orio y angulas de trigo

Arroz del señorito

POSTRE

Sorbete de lima, menta y jengibre

BODEGA

(Incluye 1 botella para cada 3 comensales)

Vino blanco y tinto Terra Alta

Agua mineral

Infusiones y café

55 €

Por persona

IVA incluido

(Platos a compartir para cada 4 comensales)



RESTAURANT CLUB NÀUTIC CAMBRILS

@restaurantcncambrils

Tlf: 877 018 952

MENÚ CELEBRACIÓN EMPRESAS

APERITIVO

Canapé de atún con crema de miso y huevas de tobiko

ENTRANTES FRÍOS a compartir

Tartar de Salmón

Surtido ibérico de bellota

ENTRANTES CALIENTES a compartir

Langostinos con crema de naranja

Calamares a la andaluza

Cigalas salteadas

PLATO PRINCIPAL a elegir

Carrillera de ternera con reducción de oporto y parmentier

Suquet clásico de pescado

Arroz negro con cigalas y alcachofas

POSTRE

Fresas al grand marnier

BODEGA

(Incluye 1 botella para cada 3 comensales)

Vino blanco y tinto Terra Alta

Agua mineral

Infusiones y café

65 €

Por persona

IVA incluido

(Platos a compartir para cada 4 comensales)



RESTAURANT CLUB NÀUTIC CAMBRILS

@restaurantcncambrils

Tlf: 877 018 952

MENÚ CELEBRACIÓN EMPRESAS

APERITIVO

Canapé de atún con crema de miso y huevas de tobiko

ENTRANTES FRÍOS a compartir

Jamón ibérico de bellota con pan de coca

Viera marinada en AOVE, crema de rocoto y pimiento piquillo

ENTRANTES CALIENTES a compartir

Chipirón con habitas baby

Pulpo a la gallega

Gamba roja de Cambrils

PLATO PRINCIPAL a elegir

Solomillo de ternera con escalopas de foie gras

Rollos de lubina con reducción de amaretto y nuez de macadamia

Arroz caldoso de bogavante

POSTRE

Espuma de caramelo y nueces

BODEGA

(Incluye 1 botella para cada 3 comensales)

Vino blanco y tinto Terra Alta

Agua mineral

Infusiones y café

80 €

Por persona

IVA incluido

(Platos a compartir para cada 4 comensales)