





POSTRES




42. **CARPACCIO DE PINYA GRATINADA** amb gelat de coco
5.90 



43. **COULANT DE XOCOLATA** amb sorbet de mandarina
6.90   

44. **PASTÍS DE GALETA LOTUS** cremós
6.90   

45. **PASTÍS DE FORMATGE** amb coulis de fruits vermells
6.90   

46. **TIRAMISÚ CASSOLÀ** amb terra de festuc
7.50    

47. **TORRADA DE SANTA TERESA**
en brioix amb gelat de canyella
7.50   

48. **PASTÍS TATIN DE POMA** amb gelat de iogurt
6.90   

49. **GELAT ARTESÀ**
5.90 



Tots els nostres plats estan cuinats
amb Oli d'Oliva Verge Extra (AOVE)
de la Denominació d'Origen Oli de Siurana

Cada dia ens arriba el gènere
dels principals mercats i llotges
del Camp de Tarragona i dels Terres de l'Ebre



gluten



soja



fruits secs



sèsam



vegà



api



crustacis



mol·luscs



lactis



ou



mostassa



peix

ASD
GROUP






eclipse
PLAYA CRISTAL




LA LUNA Y EL SOL TIENEN UN SECRETO...

ENTRANTS I PLATS PER A COMPARTIR


01. ASSORTIT ECLIPSE

Patates cruixents amb salsa brava, calamarsos a l'andalusa amb allioli de llima i gamba cristall
14.90     



02. PERNIL IBÈRIC amb pa de vidre i AOVE

22.50 





03. AMANIDA DE GAMBA

amb alvocat a la flama, fonoll i vinagreta de cítrics
14.90 



04. AMANIDA DE BURRATA

amb melmelada de tomàquet, mango i pesto de festuc
15.90  


05. DEGUSTACIÓ DE CROQUETES CASOLANES

(Melós de vedella amb injecció del seu suc i shitake i gambes amb allada amb allioli de llima) - 6 u.
13.90    

06. CALAMAR DE POTERA XL

amb ceba caramel·litzada i vinagreta de pinyons
16.90  



07. MUSCLOS AL CAVA amb toc d'anet

12.90 

08. CLOÏSSES GALLEGUES a la planxa

16.50 




09. CARPACCIO DE PICANHA MADURADA

amb formatge pecorino i anacard torrat
15.90  



10. TÀRTAR DE SALMÓ a l'estil nòrdic

16.50   

11. TÀRTAR DE TONYINA BALFEGÓ

amb daus de mango, gíngebre i salsa tare
22.90   

12. SALTAT DE POP amb trompetes de la mort i moniato

18.90  


13. CANELÓ DE CUA DE BOU amb la seva beixamel i el seu propi suc

16.50   





14. GYOZES DE PAPADA IBÈRICA en salsa hoisin


14.90   

15. LLAGOSTINS A LA BRASA

amb AOVE de Siurana i toc de llima
16.90 

16. MEZZALUNA DE LLAMÀNTOL

amb ricotta i mantega torrada
17.90    

 Al conèixer la condena de separació eterna, el sol, entre làgrimes, le susurró a la luna un lugar donde siempre se encontrarían...

ARROSSOS MÍNIM 2 PERSONES

Tots els nostres arrossos estan elaborats amb arròs de la varietat bomba de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre

17. ARROZ DE LA BARCA

16.50    

18. ARRÒS DEL "SEÑORET"

17.50    

19. ARRÒS DE POP I LLAGOSTINS

19.90    

20. ARRÒS MELÓS D'ESCAMARLANS I CLOÏSSES

18.90    


20. ARRÒS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL

22.90    

21. ARRÒS NEGRE AMB SEPIONETS I CARXOFES

17.90    

22. ARRÒS SEC D'ÀNEC CONFITAT I BOLETS DE TEMPORADA

18.90 


23. FIDEUÁ DE MARISC

16.50     

 "No llores amor, tu llena de magia las noches que pronto volveré a por ti"

VEGAN'S CORNER

24. RIGATONNI amb salsa de carabassa i shitake

13.90 

25. MUSAKA amb soia texturada i salsa de coco i curri

14.90 

26. RISOTTO de bolets de temporada

14.50

 Desde entonces, sol y luna viven esperando ese instante en ese lugar que les fue concedido...

INFANTILS

27. RIGATONNI a la bolonyesa

10.50 



28. PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT amb patates fregides

10.90  

 Es tanta la pasión del encuentro que puede dañar cualquier mirada ajena...

PRINCIPALS




29. BACALLÀ GRATINAT

amb mussolina d'allioli de codony
17.90  



30. • ½ POP A LA BRASA

amb puré de tupinambo i allioli de romesco
23.50     



31. SALMÓ

al toc de vermuth blanc Yzaguirre i cloïsses
17.90   







32. LLENGUADO DE PLATJA

amb salsa de sauvignon blanc i bolets
23.90  

33. SUQUET DE RAP

a l'estil del pescador
21.90     

34. GRAELLADA DE PEIX I MARISC

(Llamàntol, sépia, rap, gambes, escamarlans, musclos, cloïsses)   
Salses (romesco, alioli)   
31.90

35. CENTRE DE LLOM ALT DE VEDELLA

(Cube roll) amb piparras i oli de farigola
22.90



36. RELLOM DE VEDELLA A LA BRASA amb foie al Porto

24.90


37. MAGRET D'ÀNEC amb poma rostida i salsa de maracujà

17.90




38. RIBS DE PORC a baixa temperatura amb salsa teriyaki

16.50  

39. SECRET IBÈRIC A LA BRASA amb romesco de pinyons

18.50 

40. ECLIPSI-BURGUER

Pa brioi, vedella de pastura, formatge cheddar, ceba cruixent i tomàquet deshidratat
15.90   

41. ESPATLLA DE CABRIT

a baixa temperatura amb herbes aromàtiques
28.90