








## POSTRES




42. **CARPACCIO DE PIÑA GRATINADA** con helado de coco  
5.90 




43. **COULANT DE CHOCOLATE** con sorbete de mandarina  
6.90   


44. **TARTA DE LOTUS** cremosa  
6.90   

45. **PASTEL DE QUESO** con coulis de frutos rojos  
6.90   

46. **TIRAMISÚ CASERO** con tierra de pistacho  
7.50    

47. **TORRIJA CARAMELIZADA EN BRIOCHE**  
con helado de leche merengada  
7.50   

48. **TARTA TATIN DE MANZANA** con helado de canela  
6.90   

49. **HELADO ARTESANAL**  
5.90 



Todos nuestros platos están cocinados  
con Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)  
de la Denominación de Origen Oli de Siurana

Cada día nos llega el género  
de los principales mercados y lonjas  
del Camp de Tarragona y de Les Terres de l'Ebre



gluten



soja



frutos secos



sésamo



vegano



apio



crutáceos



moluscos



lácteos



huevo



mostaza



pescado

ASD  
GROUP






eclipse  
PLAYA CRISTAL




LA LUNA Y EL SOL TIENEN UN SECRETO...

## ENTRANTES Y PLATOS PARA COMPARTIR


### 01. SURTIDO ECLIPSE

Patatas crujientes con salsa brava, chipirones a la andaluza con alioli de lima y gamba cristal  
14.90     



### 02. JAMÓN IBÉRICO con pan de cristal y AOVE

22.50 





### 03. ENSALADA DE GAMBA

con aguacate a la llama, hinojo y vinagreta de cítricos  
14.90 



### 04. ENSALADA DE BURRATA

con mermelada de tomate, mango y pesto de pistacho  
15.90  


### 05. DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS CASERAS

(Meloso de ternera con inyección de su jugo y shitake y gambas al ajillo con alioli de lima) - 6 uds.  
13.90    

### 06. CALAMAR DE POTERA XL

con cebolla caramelizada y vinagreta de piñones  
16.90  



### 07. MEJILLONES AL CAVA con toque de eneldo

12.90 

### 08. ALMEJAS GALLEGAS a la plancha

16.50 




### 09. CARPACCIO DE PICANHA MADURADA

con queso pecorino y anacardo tostado  
15.90  



### 10. TARTAR DE SALMÓN al estilo nórdico

16.50   

### 11. TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ

con dados de mango, jengibre y salsa tare  
22.90   

### 12. SALTEADO DE PULPO con trompetas de la muerte y boniato

18.90  


### 13. CANELÓN DE RABO DE TORO con su bechamel y su propio jugo

16.50   

### 14. GYOZAS DE PAPADA IBÉRICA en salsa hoisin


14.90   

### 15. LANGOSTINOS A LA BRASA

con AOVE de Siurana y toque de lima  
16.90 

### 16. MEZZALUNA DE BOGAVANTE

con ricotta y mantequilla tostada  
17.90    

 Al conocer la condena de separación eterna, el sol, entre lágrimas, le susurró a la luna un lugar donde siempre se encontrarían...

## ARROCES MÍNIMO 2 PERSONAS

Todos nuestros arroces estan elaborados con arroz de la variedad bomba del Molí del Rafelet DOP Arròs del Delta de l'Ebre

### 17. ARROZ DE LA BARCA

16.50    

### 18. ARROZ DEL "SEÑORET"

17.50    

### 19. ARROZ DE PULPO Y LANGOSTINOS

19.90    

### 20. ARROZ MELOSO DE CIGALAS Y ALMEJAS

18.90    


### 20. ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

22.90    

### 21. ARROZ NEGRO CON SEPIONETS Y ALCACHOFAS

17.90    

### 22. ARROZ SECO DE PATO CONFITADO Y SETAS DE TEMPORADA

18.90 

### 23. FIDEUÁ DE MARISCO

16.50     


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

## VEGAN'S CORNER

### 24. RIGATONNI con salsa de calabaza y shitake

13.90 

### 25. MUSAKA con soja texturizada y salsa de coco y curry

14.90 


### 26. RISOTTO de setas de temporada

14.50

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

## INFANTILES

### 27. RIGATONNI a la boloñesa

10.50 



### 28. PECHUGA DE POLLO REBOZADA con patatas fritas

10.90  

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

## PRINCIPALES




### 29. BACALAO GRATINADO

con muselina de alioli de membrillo  
17.90  



### 30. ½ PULPO A LA BRASA

con puré de tupinambo y alioli de romesco  
23.50     

### 31. SALMÓN

al toque de vermuth blanco Yzaguirre y almejas  
17.90   







### 32. LENGUADO DE PLAYA

con salsa de sauvignon blanc y setas  
23.90  

### 33. SUQUET DE RAPE

al estilo del pescador  
21.90     

### 34. PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO

(Bogavante, sepia, rape, gambas, cigalas, mejillones, almejas)     
Salsas (romesco, alioli)     
31.90

### 35. CENTRO DE LOMO ALTO DE TERNERA

(Cube roll) con piparras y aceite de tomillo  
22.90

### 36. SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA con foie al Oporto

24.90


### 37. MAGRET DE PATO con manzana asada y salsa de maracuyá

17.90




### 38. RIBS DE CERDO a baja temperatura con salsa teriyaki

16.50  

### 39. SECRETO IBÉRICO A LA BRASA con romesco de piñones

18.50 

### 40. ECLIPSE-BURGUER

Pan brioche, ternera de pasto, queso cheddar, cebolla crujiente y tomate deshidratado  
15.90   

### 41. PALETILLA DE CABRITO

a baja temperatura con hierbas aromáticas  
28.90