








DESSERTS




42. **CARPACCIO D'ANANAS GRATINÉ** avec glace coco
5.90 




43. **COULANT AU CHOCOLAT** avec sorbet à la mandarine
6.90   

44. **GATEAU CREMEUX** aux biscuits lotus biscoff
6.90   

45. **CHEESECAKE** au coulis de fruits rouges
6.90   

46. **TIRAMISU MAISON** avec crumble de pistache
7.50    

47. **PAIN PERDU BRIOCHÉ CARAMÉLISÉ**
avec glace au lait meringué
7.50   

48. **TARTE TATIN** aux pommes avec glace à la cannelle
6.90   

49. **GLACES ARTISANALES**
5.90 



Tous nos plats sont cuisinés
avec de l'huile d'olive vierge extra (HOVE)
de l'appellation d'origine Oli de Siurana

Nous recevons chaque jour nos produits
des principaux marchés et halles
de Camp de Tarragona et Les Terres de l'Ebre



gluten



soja



fruits secs



sésame



vegano



céleri



crustacés



mollusque



produits
laitiers



oeuf



moutarde



poisson

ASD
GROUP






eclipse
PLAYA CRISTAL




LA LUNA Y EL SOL TIENEN UN SECRETO...


ENTRÉES & PLATS À PARTAGER

01. SÉLECTION ECLIPSE



Pommes de terre croustillantes avec sauce brava, chipirons à l'andalouse avec aioli au citron vert et crevette cristal
14.90     

02. JAMBON IBÉRIQUE avec pain cristal et huile d'olive vierge extra
22.50 





03. SALADE DE CREVETTES

avec avocat grillé à la flamme, fenouil et vinaigrette aux agrumes
14.90 



04. SALADE DE BURRATA

avec confiture de tomate, mangue et pesto de pistache
15.90  


05. DÉGUSTATION DE CROQUETTES MAISON

(Bœuf fondant avec son jus et shiitaké, et crevettes à l'ail avec aioli au citron vert) - 6 uds.
13.90    

06. CALAMAR DE LIGNE XL

avec oignon caramélisé et vinaigrette aux pignons
16.90  



07. MOULES AU CAVA

avec une touche d'aneth
12.90 

08. PALOURDES grillées

16.50 




09. CARPACCIO DE PICANHA AFFINÉE

avec pecorino et noix de cajou grillées
15.90  


10. TARTARE DE SAUMON

à la nordique
16.50   


11. TARTARE DE THON Balfegó

avec dés de mangue, gingembre et sauce tare
22.90   


12. POULPE SAUTÉ

avec trompettes de la mort et patate douce
18.90  


13. CANNELONI DE QUEUE DE BŒUF

avec béchamel et son jus
16.50   





14. GYOZAS DE JOUE DE PORC IBÉRIQUE


avec sauce hoisin
14.90   

15. GAMBAS GRILLÉES

avec huile d'olive de Siurana et touche de citron vert
16.90 

16. MEZZALUNA DE HOMARD

avec ricotta et beurre noisette
17.90    

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

RIZ AU MOINS 2 PERSONNES

Tous nos riz sont préparés avec du riz de la variété bomba du Molí del Rafelet DOP Arròs del Delta de l'Ebre

17. RIZ DE LA BARQUE

16.50    

18. RIZ "SEÑORET"

17.50    

19. RIZ AU POULPE ET GAMBAS

19.90    

20. RIZ CRÉMEUX AUX LANGOUSTINES ET PALOURDES

18.90    


20. RIZ BOUILLONNÉ AU HOMARD

22.90    

21. RIZ NOIR AVEC PETITES SEICHES ET ARTICHAUTS

17.90    

22. RIZ SEC AU CANARD CONFIT ET CHAMPIGNONS DE SAISON

18.90 


23. FIDEUÀ AUX FRUITS DE MER

16.50     


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

COIN VÉGAN

24. RIGATONI

avec sauce au potiron et shiitaké
13.90 

25. MOUSSAKA

avec soja texturé et sauce coco-curry
14.90 

26. RISOTTO

aux champignons de saison
14.50

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

MENU ENFANTS

27. RIGATONI bolognaise

10.50 



28. BLANC DE POULET PANÉ

avec frites
10.90  

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

PLATS PRINCIPAUX




29. CABILLAUD GRATINÉ

avec mousseline d'aioli au coing
17.90  



30. ½ POULPE GRILLÉ

avec purée de topinambour et aioli au romesco
23.50     

31. SAUMON

avec une touche de vermouth blanc Yzaguirre et palourdes
17.90   




32. SOLE DE SABLE

avec sauce au Sauvignon Blanc et champignons
23.90  

33. RAGOÛT DE LOTTE

à la façon du pêcheur
21.90     

34. GRILLADE DE POISSONS ET FRUITS DE MER

(Homard, seiche, lotte, gambas, langoustines, moules, palourdes)   

Sauces (romesco, alioli)   

31.90

35. ENTRECÔTE DE BŒUF

(Cube roll) avec piments doux et huile de thym
22.90

36. FILET DE BŒUF GRILLÉ

avec foie gras au Porto
24.90

37. MAGRET DE CANARD

avec pomme rôtie et sauce au fruit de la passion
17.90




38. TRAVERS DE PORC

à basse température avec sauce teriyaki
16.50  

39. SECRETO IBÉRIQUE GRILLÉ

avec romesco aux pignons
18.50 

40. ECLIPSE BURGER

Pain brioché, bœuf nourri à l'herbe, cheddar, oignon croustillant et tomate séchée
15.90   

41. ÉPAULE DE CHEVREAU

à basse température avec herbes aromatiques
28.90