

El personal de Diego Plage
le da la bienvenida



Nuestros platos «caseros» se elaboran en el acto con ingredientes frescos.



No se aceptan cheques.

Tapas

☞ Surtido de verduras frescas para picar	5,00 €	☞ Crujiente de vieiras con pimiento de Espelette, jamón serrano	8,00 €
☞ Cazoleta de rillettes de pato DO*	5,00 €	☞ Tostas, tapenade de tomates, jamón de pato seco	5,00 €
☞ Clóchinas Diego	5,00 €	☞ Tosta de paté de pato DO*	5,00 €
☞ Ceviche de pescado marinado	5,00 €	☞ Frivolidades de hojaldre rellenas de queso	5,00 €
☞ Gambas con picadillo de ajo y perejil	5,00 €	☞ Caracolas con ajo aceite	5,00 €
☞ Surtido de charcutería DO SUDOESTE* (jamón de Bayonne, jamón de pato seco, rillettes de pato, pan tostado)			14,00 €

* Denominación de origen protegida (Sudoeste)

Platos de marisco (según mercado)

Platos

El plato DIEGO (ostras, clóchinas, almendra malabar, almejas, bigaros, ½ buey de mar, buccinos, langostinos, gambas)	42,50 €
El plato Gillardeau (ostras Gillardeau, clóchinas, almendra malabar, almejas, bigaros, ½ buey de mar, buccinos, langostinos, gambas)	49,50 €
El plato Royal (Plato Diego con ½ bogavante)	57,50 €
El Royal Gillardeau (Plato Gillardeau con ½ bogavante)	64,50 €
El plato de «rojós» (1 bogavante, 1 buey de mar, 6 langostinos, 6 gambas)	69,90 €
El Royal de crustáceos Gillardeau (2 personas) (2 bogavantes, 16 gambas, 12 langostinos, 18 ostras, 2 bueyes de mar)	179,00 €
La especialidad del ostricultor (ostras, clóchinas, almendra malabar, almejas, buccinos, langostinos, gambas)	25,90 €

Caviar de la Cuenca (Moulin de la Cassadote) 10 g/25,00 €



Ostras

(proveedor de ostras 3B galardonadas con el premio a la excelencia del ministerio de agricultura)

Arcachon n.º 3	6 unidades	10,90 €	9 unidades	14,80 €	12 unidades	19,80 €
Ostras especiales n.º 3 del parque de la emperatriz	5 unidades	14,90 €	9 unidades	21,50 €	12 unidades	28,70 €
Especialidad Guillardau n.º 4	6 unidades	18,90 €	9 unidades	26,85 €	12 unidades	35,80 €
Degustación de ostras (Arcachon n.º 3, especiales n.º 3 del parque de la emperatriz, Gillardeau n.º 4)					12 unidades	30,00 €
Ostras de temporada		consultar pizarra				

Acompañamiento para las ostras:

Ronda de gambas		17,50 €	Rillettes de pato*	5,00 €
Almejas naturales	12 unidades	15,00 €	Buey de mar entero (400/600 g)	16,00 €
Clóchinas españolas	12 unidades	10,00 €	Manojo de langostinos	21,90 €
Buccinos con mayonesa		15,00 €	½ bogavante con mayonesa	22,00 €
Copa de bigaros		10,00 €		
Almendras malabar	12 unidades	9,00 €		

* Denominación de origen protegida (Sudoeste)

No se aceptan cheques.



Language Traduction



Carta

Entrantes

	Sopa de pescado del chef (picatostes, queso rallado y salsa rouille casera)	12,00 €
	Clochinas Diego al jamón, receta original (300 g)	12,50 €
	Surtido de charcutería DO SUDOESTE* (jamón de Bayonne, jamón de pato seco, rilletes de pato, pan tostado)	14,00 €
	Ensalada mezclum con virutas de foie, magret seco, montadito de rilletes de pato*, pera asada.	14,80 €
	Olla de almejas a la salsa vasca con nata	14,90 €
	Navajas ligeramente gratinadas con salsa de mantequilla, ajo y perejil	15,50 €
	Ceviche de dorada y salmón, marinado con lima y mango, crema chantilly de rábano rusciano, lechuga	15,90 €
	Marmolado de foie*, chutney de higos y uva a las especias, con panecillos	19,00 €

Para los vegetarianos

	Ensalada vegetariana de zanahoria, hinojo, tomate, picatostes, mezclum, espárragos trigueros, crujiente de parmesano	11,90 €
	Velouté de verduras de temporada	12,90 €
	Tallarines con gorgonzola, pera escalfada, nuez	16,50 €

Menú infantil

Plato + 1 bola de helado con lacasitos (hasta 10 años)

	Hamburguesa de buey, patatas f	11,00 €
	Clóchinas, patatas fritas	11,00 €
	Entrecot de salmón, patatas frita	12,00 €
	Hamburguesa de ternera, patata	12,50 €
	1/2 Magret de pato*, patatas frit	17,90 €



* Denominación de origen protegida (Sudoeste)

No se aceptan cheques.



Language Traduction

Pescados (según mercado)

 Tallarines de marisco (almejas, clóchinas), salsa de tomate al cilantro, gambas a la plancha	18,90 €
 Gambas a la plancha con salsa de beurre blanc, cebolleta, risotto azafranado, crujiente de verduras	22,50 €
 Filete de lubina asado sobre risotto al azafrán, salteado de verduras, salsa bordalesa	24,50 €
 Crujiente de vieiras al punto con crema de erizo de mar, risotto cremoso	28,00 €
 Lenguado a la plancha (350/400 g), puré de patatas, salteado de verduras, salsa de beurre blanc	35,00 €
 Pescado del día en parrilla a la piedra, salsa pedro, risotto al parmesano, verduras de temporada	precios en la pizarra
 Bogavante asado (500-600 g), puré de calabaza, flan de champiñones, crujiente de verduras	precios en la pizarra

Los imprescindibles

 Marmita del pescador (pescado de temporada, gambas, mejillones, caldo de pescado, patatas)	28,00 €
 Parillada de pescado Diego, salsa Pedro, risotto al parmesano, verduras de temporada	32,00 €
 Parillada de marisco (gambas, langostinos, navajas, mejillones, buey de mar, bogavantes), 20 minutos de cocción, para 2 person:	95,00 €

El rincón de la carne

 Paletilla de cordero a la brasa en su jugo especiado, puré de patatas con granos de mostaza, verduras	21,50 €
 Hamburguesa de ternera, beicon, queso de beaufort, crema de mascarpone, patatas fritas	21,90 €
 Magret de pato* entero asado (380-400 g), salsa de foie gras, puré de calabaza, verduras	25,90 €
 Lechecillas ligeramente salteadas, crema de boletus, puré de calabaza	25,90 €
 Solomillo de ternera (200 g), salsa de foie sobre lecho de boletus, patatas, mezclum	31,00 €

* Denominación de origen protegida (Sudoeste)

No se aceptan cheques.

Las exquisiteces de la casa

 Postre de temporada	9,00 €
 Macedonia y sorbete de la marca Laitière	8,50 €
 Tarta tatin con fruta de temporada, helada marca La Laitière	9,50 €
 Crème brûlée a la vainilla de bourbon, helado de vainilla de la marca la	9,50 €
 Fondant de chocolate, helado de vainilla de la marca la Laitière, salsa de caramelo salada	9,90 €
 Babà al ron, helado de ron-uva de la marca la Laitière	10,00 €
 Pareja de profiteroles, helado de vainilla de la marca Laitière, almendras, crema chantilly, chocolate	9,90 €
 Pastel de chocolate	10,90 €
 Café o té selecto	9,90 €
Surtido de 3 tipos de queso curado	11,50 €

Nuestros helados

Pueblo invernal (sorbete de café, helado de vainilla, merengue, Baileys, crema chantilly)	9,50 €
La perla de la cuenca (sorbete de mango, albaricoque y maracuyá, crema de maracuyá, crema chantilly)	9,50 €
Copa marinera (helado de ron/uva, cereza amarena, crema chantilly)	9,50 €
Dama blanca (helado de vainilla, salsa de chocolate, crujiente de almendras, crema chantilly)	9,50 €
Pêche Melba (helado de vainilla, melocotón, crema de fruta de l bosque, crujiente de almendras, crema chantilly)	9,50 €
Café o Chocolate de Lieja (helado de café o chocolate, salsa de chocolate o salsa de café, crujiente de almendras, crema chantilly)	9,50 €
Copa del coronel (sorbete de limón, vodka)	9,50 €
Copa con 3 bolas de helado al gusto	7,50 €
Copa con 2 bolas de helado al gusto	5,00 €
<i>Sabores de helado:</i> chocolate, menta-chocolate, vainilla, café, caramelo, ron-uva, pistacho, coco, fresa, lacasitos	
<i>Sabores de sorbete:</i> limón, grosella negra, frambuesa, pera, mango, maracuyá, albaricoque	

No se aceptan cheques.

Menú de la cuenca

Entrante + plato o plato + postre 24,50 €

Entrante + plato + postre 28,90 €

Entrantes

- ☞ Seis ostras de la cuenca n.º 3
o
- ☞ Selección de mariscos suplemento 3,00 euros
(ostras, gambas, caracolas)
o
- ☞ Cazoleta de marisco
gratinado, en fondue de
puerros
o
- ☞ Marmolado de foie*, chutney de higos y uva a las
especias, con panecillos
o
- ☞ Sopa de pescado del chef
(picatostes, queso rallado y salsa rouille casera)
o
- ☞ Velouté de verduras de temporada
o
- ☞ Ceviche de salmón marinado con lima,
salsa de rábano rusticano

Platos

- ☞ Merluza asada con crema de ajo dulce,
risotto cremoso, crujiente de verduras
o
- ☞ Lenguado a la parrilla (250-300 g),
puré de patatas, salteado de verduras,
suplemento 5,00 euros
o
- ☞ Gambas a la plancha con salsa de beurre blanc,
cebolleta, risotto azafranado,
o
- ☞ Parmentier de magret de pato con salsa de foie gras,
salsa bordalesa, ensalada mezclum
o
- ☞ Paletilla de cordero a la brasa en su jugo especiado,
puré de patatas con granos de mostaza,
verduras
o
- ☞ Rollito de carne de ave relleno con cigalas,
sopa de cangrejos con estragón, flan de champiñones,
puré de calabaza

PIZARRA EXPRES

17,90 €

(Solo a mediodía
Excepto fines de semana y

Postres

- ☞ Fondant de chocolate
o
- ☞ Postre de temporada
o
- ☞ Crème brûlée
a la vainilla de bourbon
o
- ☞ Dos tipos de queso curado
o
- ☞ Macedonia de fruta
o
- ☞ Copa DIEGO
(helado de vainilla, sorbete
de grosella y frutas del

No se aceptan cheques.

* Denominación de origen protegida (Sudoeste)

Menú de carta 45 €

Entrantes

🏠 PLATO DE MARISCO
(ostras, gambas, buccinos)

o

🏠 Olla de almejas a la salsa vasca con nata

o

🏠 Marmolado de foie*, chutney de higos y uva a las especias, con panecillos

o

🏠 Ensalada mezclum con virutas de foie, magret seco, montadito de rilletes de pato*, pera asada.

Platos

🏠 Crujiente de vieiras al punto con crema de erizo de mar, risotto cremoso

o

🏠 Parillada de pescado Diego, salsa Pedro, risotto al parmesano, verduras de temporada

o

🏠 Magret de pato* entero asado (380-400 g), salsa de foie gras, puré de calabaza, verduras

o

🏠 Lechecillas ligeramente salteadas, crema de boletus, puré de calabaza

Postres

Surtido de 3 tipos de queso curado

o

🏠 Pastel de chocolate

o

🏠 Babà al ron, helado de ron-uva de la marca la Laitière

o

🏠 Tarta tatin con fruta de temporada, helada marca La Laitière

* Denominación de origen protegida (Sudoeste)



No se aceptan cheques.