

# FESTIVAL GASTRONOMIC DE EL DIEN

Copa de cava de benvinguda.

## APERITIUS FREDS:

Brotxeta líquida de parmesà amb tomàquet i alfàbrega.

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric. Esqueixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell. Mato amb codonyat i caviar de truita de riu.

Bacallà confitat amb confitura de poma, anet i cruixent d'arròs verd aplatat.

Brotxeta de pollastre caramel·litzat amb vinagre de fòrum i sèsam.

Ficatum ( terrina de foie amb figues i ametlla crocant )

## APERITIUS CALENTS:

Brotxeta de llagostí amb pols de romesco.

Crema de foie amb castanyes i pols de carquinyoli.

Ous de guatlla potxe amb parmentier de patata i sobrassada.

Fideua de camagroc amb allioli de préssec.

## 2on PLAT A ESCOLLIR

Tronc de lluç amb escamarla, risotto d'idiabala i vinagreta de tinta. Espatleta de xai al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures.

## PREPOSTRE:

Recreació de la crema catalana amb plàtan i ametlla crocant.

## POSTRE:

Semi-fred de xocolata blanca amb mango, cruixent de cacau i culis de fruits del bosc. ( o el que vostès prefereixin )

## **BEGUDES:**

Vi blanc Tutusaus D.O. Penedès

Vi negre Marmellans D.O. Montsant

Cava ecològic Vall d'olina

Aigües minerals

- Les degustacions seran presentades en safates, culleres, xupitos, pinxos, forquilles, ect... de material de rebuig, de tal forma que sigui agradable de agafar, cuidant la màxima higiene i presentació.
- Tant la presentació, matèria i composició serà d'alta cuina.
- Servei, personal i vaixella inclòs.
- Els imports no inclouen els seus respectius impostos.

El desglossament d'imports per l'activitat seria el següent:

| CONCEPTE                | DETALL           | IMPORT |
|-------------------------|------------------|--------|
| CATERING I DEGUSTACIONS | Preu per persona | 68 €   |

\*Apart si fos necessari servei de taula i mantel·leria s'afegiria al import.

\*40 % per anticipat abans de realitzar l'acte.

\*alguns plats poden variar segons la disponibilitat d'ingredients.

Per qualsevol dubte o suggeriment no dubtin a contactar amb nosaltres.

El Dien Catering C/ Estació nº 28  
25680 Vallfogona de Balaguer  
(Lleida) [www.eldien.com](http://www.eldien.com)  
[eldien@eldien.com](mailto:eldien@eldien.com)

Tel: 973 053 014/ 653 838 010