

Aquest és el menú que ens ha inspirat,
aquesta tardor,
esperem que gaudeixin amb ell
tant com nosaltres en crear-lo.

Coca de tomàquet sec amb amanida tèbia de ceps, vieires, flor d'hibisc
salvatge i timó.

Crema de castanyes amb calamarsets, trompetes, cafè i pernil ibèric.

Rap negre amb salsa de cloïsses i ametlles a la tinta, pa de romesco i gamba de Tarragona.

Xai ecològic de Cal Pauet amb moniato, camagroc i tòfona del Montsec.

Quallada de xocolata blanca amb poma verda, vainilla Mananara i trifàsic de Baileys.

Mato de romaní amb cornet de violeta, mel del Montsec i mores.

Petites Bogeries:

Crema catalana amb sopa de cacau Vall D'or i crispis de mirtils.

Llàgrimes de xocolata blanca amb cafè i coco.

Galetes cruixents de carreretes.

Bombo d'avellanes.

47€ IVA INCLOS

El Dien Restaurant

(c/ Estació 28 Vallfogona de Balaguer)

Tel. 973053014 eldien@eldien.com

www.eldien.com