El Dien Restaurant
www.eldien.com

PLATS PER EMPORTAR

(PREVIA RESERVA)

"EL SECRET DE LA NOSTRA CUINA ES SENCILL TOTS ELS PLATS SON FETS DE FORMA ARTESANAL I AMB INGREDIENTS DE PRIMERA QUALITAT"

TEL. 653838010 o eldien@eldien.com

Recomanem reservar amb força antelació ja que tenim que fer les compres dels productes

MENÚ INSPIRACIÓ.

APERITIUS PER PICAR:
Chupa-chups de formatge de cabra amb codonyat i pinyons.
Bacallà confitat amb romesco, confitura de pebrot i olives negres .
Pop de roca amb parmentier de patata, pebre roig i sal de Vilanova.
Terrina de foie amb poma i ametlla crocant.

PRIMER:
Coca de brandada de bacallà amb ceps, favetes, herbes i oli de festucs.

SEGON:
Xai al forn amb camagrocs i figues al porto.

O

Escorpora guisada amb carreretes, cloïsses, gamba i carxofes.

POSTRES:
Pastis de xocolata, torro i pebre rosa. **34 €**

MENÚ FESTIVAL

APERITIUS PER PICAR:
Brotxeta de gamba amb cruixent d'alfàbrega.
Coca d'escalivada amb sardines marinades al vermut i oliva verda.
Esqueixada de bacallà amb ceps, favetes i porradell.
Terrina de foie amb orellons al mango

PRIMER:
Sobre una coca, amanida de bonítol escabetxat, vieires i llagostí.

SEGON:
Melós de vedella amb rossinyols, cardamom i cebetes glacejades.

O

Turbot rostit amb camagrocs, gamba i festucs.

POSTRES:
Pastis de xocolata amb peres i torro. **38€**

ENTRANTS

Coca de sardines marinades, tomàquet, espàrrecs bladers i formatge. 9€
Coca de tomàquet amb amanida de formatge i vinagreta de poma.10 €
Coca de bacallà confitat amb ceps, favetes, herbes i oli de festucs. 11€
Crema de castanyes amb calamarsets, botifarra, trompetes i ratafia. 14€
Sobre una coca, amanida de llamàntol amb vinagreta de taronja 18€
Terrina de foie amb tòfona i pa de fruites 12 €
Amanida de favetes amb llagostins i romesco. 12 €
Fideua de ceps i trompetes, amb reducció de porto i foie a la planxa. 14€
Crema de foie amb trompetes, ou eco a baixa temperatura i tofona fresca. 15€
Risotto de ceps amb vieires, tòfona i parmesà. 15 €
Canaló de vedella ecológica amb carreretes i tòfona. 16 €

CARNS

Confit d'ànec amb salsa de prunes, codonyat i taronja amarga. 10 €
Picantó rostit amb cebetes glacejades, carabassa i trompetes de la mort. 13€
Cua de bou rostida amb castanyes i escamarla. 16€
Espatlla de xai al forn amb patata trufada i camagroc 15€
Galta de vedella amb rossinyols, gamba i pinyons. 16 €
Garrinet confitat amb carabassa, melmelada de ceba i orellanes 17 €
Cabrit al forn amb canyella i fruits secs. 18 €
Filet de vedella amb fetge d'ànec a la planxa i salsa de porto . 19€
Arròs carnaroli de conill amb rossinyols, favetes i formatge de pastor. 18 €

Tots els plats prèvia reserva.

IVA inclòs.

PEIXOS

Morro de bacallà al forn, amb ceps, pernil Ibèric, tomàquet i olives negres. 14€
Bacallà confitat amb safra, cloïsses i camagrocs 15€
Turbot rostit amb cloïsses, gamba i cama- secs. 17 €
Llobarro cruixent amb formatge, porros i espàrrecs. 11€
Escorpora guisada amb ceps, pop, gamba i carxofes. 16€
Arròs amb cloïsses, calamarsets i gamba. 14 €
Arròs bomba amb llamàntol, safrà de Jiloca i gamba. 19 €
Tronc de lluç amb gamba, risotto de formatge, carreretes i tinta. 18€
Lluç de bou amb favetes a la basca, ceps i virutes d' ibèric. 16€
Tronc de lluç amb albergínia escalivada, vieires al cava, alfàbrega, mores i escamar-la. 23 €
Rap amb ravioli de bacon, patates trufades, llagostí i cloïsses amb fruits secs. 19€
Caldereta de rap amb romescada de cloïsses, gamba i fruits secs. 17€

PASTISSOS (3.60 € Ració)

De torró amb ametlla crocant.
De xocolata blanca amb coco.
De xocolata blanca amb baileys i coco.
De xocolata amb cafè i whisky.
De xocolata amb nata i fruits del bosc.
De crema catalana, llimona i taronja
De mango amb iogurt, mel i ametlles.
De xocolata amb menta.
De tiramisú autèntic.
De xocolata amb peres i torro
De avellanes, cacau i ron

Disposem d´una selecció de vins i caves per maridar amb els seus plats.