



**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.
Caneló de salmó amb romesco, confitura de pebrot i olives negres .
Terrina de foie amb poma i ametlla crocant.

PRIMER:

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

SEGON:

Rodo de conill farcit amb fruites, vi ranci, cebetes i rossinyols.
O
Escorпора guisada amb carreretes, cloïsses, gamba i carxofes.

POSTRES:

Pastis de xocolata, amb peres i torro
Assortit de 3 bogeries de xocolata **30 €**

MENÚ FESTIVAL

APERITIUS PER PICAR:

Pop de roca amb parmentier de patata, pebre roig i sal de Vilanova.
Bonítol escabexat al vermut amb caviar i oliva verda.
Esqueixada de bacallà amb ceps, favetes i porradell.
Terrina de foie amb orellons al mango

PRIMER:

Sobre una coca, amanida de llagostins, rúcula i ibèric.

SEGON:

Melós de vedella amb trompetes, lagrimus d'avet, cardamom i tòfona.
O

Turbot rostit amb camagroc, gamba a la brasa i festucs.

POSTRES:

La nostra selva negra.
Assortit de 5 bogeries de xocolata **38€**

ENTRANTS

Coca de sardines marinades, tomàquet, espàrrecs bladers i formatge. 9€
Coca de tomàquet amb amanida de formatge i vinagreta de poma. 9 €
Bonitol amb amanida de rossinyols escabetsats i pinyons. 11€
Crema de castanyes amb calamarsets, botifarra, trompetes i ratafia. 14€
Terrina de foie amb tòfona i pa de fruites 12 €
Amanida de favetes amb llagostins i romesco. 12 €
Ostres amb amanida de cítrics i cava “3 unitats” 12 €
Crema de bolets, ou eco a baixa temperatura i tòfona fresca. 14€
Risotto de ceps amb escamarla, tòfona i formatge de pastor. 15 €
Canaló de vedella ecològica amb carreretes i tòfona. 16 €
Parmentier de patata del bufet amb pop roquer a la brasa 14€



CARNS

Rodo de conill “com cal– Baldomar” farcit de fruites, vi ranç i poma 12 €
Picantó rostit amb cebetes glacejades, carabassa i trompetes de la mort. 13€
Melós de vedella eco, rostit amb castanyes i murgoles. 17€
Espatlla de xai al forn amb patata trufada i camagroc 15€
Galta de vedella amb rossinyols, verduretes i pinyons. 16 €
Garrinet confitat amb carabassa, melmelada de ceba i orellanes 17 €
Cabrit al forn amb canyella i fruits secs. 19 €
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 €

PEIXOS

Morro de bacallà al forn, amb ceps, pernil Ibèric i olives negres. 14€
Turbot rostit amb cloïsses, gamba a la brasa i cama- secs. 17 €
Escorпора guisada amb ceps, pop i carxofes. 16€
Arròs amb cloïsses, calamarsets i gamba. 14 €
Arròs bomba amb llamàntol, safrà de Jiloca i gamba a la brasa. 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€
Rap amb ravioli de bacon, patates trufades, llagostí i cloïsses. 19€
Caldereta de rap amb romescada de cloïsses, gamba i fruits secs. 17€

PASTISSOS (3.60 € Ració)

La seva negra
De tiramisu autentic.
De xocolata blanca amb baileys i cafè.
De mango i coco.
De xocolata amb nata i fruits del bosc.
De crema catalana, llimona i taronja
De xocolata amb llet i neules.
Brownie de xocolata amb nous i taronja

Tots els plats prèvia reserva.

IVA inclòs.

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