

NO DISPONIBLES LA NIT DE FI D'ANY

ENTRANTS

- Coca de sardines, escalivada i formatge 9€
Coca de bonítol escabetxat, rossinyols i festucs 11€
Risotto de ceps , gamba i formatge de pastor 14€
Canaló de vedella ecològica amb carreretes i tòfona
del Montsec 16€
Esqueixada de bacallà, ceps, favetes i flors 12€
Fideua de pop roquer, calamarsets, carxofa i allioli
de safra 12€

PEIXOS

- Arròs bomba de llamàntol, gamba i cloïsses 19€
Escorпора amb cloïsses, gamba i carxofa 16€
Lluç de palangre a la basca amb escamarla i
cloïsses 18€

CARNS

- Rodo de conill de Baldomar farcit de fruites 12€
Melós de vedella rostit amb castanyes i
camagrocs 17€
Arròs melós de conill, carxofes i pop 17€
Xai al forn amb prunes al Oporto 16€
Pollastre ecològic de l' Erbull rostit amb carabassa
i Nèctum 14€

POSTRES

- De crema catalana amb gelea de taronja
De xocolata, torro i pebre rosa.
De iogurt, fruits del bosc i menta
Cacau amb sable de xocolata, cireres i torro.

**Tots els preus IVA inclòs, disposem d'una amplia
selecció de vins i caves per marinar.**



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
PREMIRA QUALITAT”**

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

RESERVES

TEL. 653 838 010

eldien@eldien.com

MENÚS PER EMPORTAR

MENÚ DE NADAL

APERITIUS PER PICAR:

Canaló de salmó marinat amb canonges i caviar.

Pop de roca amb parmentier de carabassa i pebre roig

Esqueixada de bacallà amb ceps, tomàquet sec i favetes

PRIMER:

Sopa de Nadal amb galets farcits de perol, tòfona i ibèric

SEGON A ESCOLLIR :

Rodo de conill farcit amb fruites, vi ranci, cebetes i rossinyols.

O

Escorpóra guisada amb carreretes, cloïsses, gamba a la brasa i carxofes.

POSTRES:

Pastis de xocolata, amb marron glacé i cruixent de neula al torro

Assortit de 3 bogeries

30 €

MENÚ DE SAN ESTEVE

APERITIUS PER PICAR:

Llauna d'escabetx de musclos amb cítrics.

Pop de roca amb conserva de patata

Bloc de salmó marinat amb sèsam i pipeta de carabassa

PRIMER:

Caneló d'ànec amb carreretes, formatge de pastor i tòfona

SEGON :

Lluç de palangre a la vasca amb escamarla i cloïsses

POSTRES:

Pastis de crema catalana amb gelea de taronja

Assortit de 3 bogeries

34€

MENÚS DE FI D'ANY

MENÚ INSPIRACIÓ

APERITIUS PER PICAR: Chupa-chups de formatge de cabra amb codonyat i festucs. Pop de roca amb parmentier de patata i pebre roig. Tàrtar de salmó marinat amb alvocat i anet. Bonítol escabetxat amb caviar i oliva verda.

PRIMER: Coca de camagroc amb brandada de bacallà i anxoves amb vinagreta d'alfàbrega.

SEGONS A ESCOLLIR: Filet d'escorpóra desespinada amb salsa verda de carxofes, llagostí i escopinyes. O Filet de porc ibèric rostit amb glacejat de cebetes a la garnatxa, moniato y xips de iuca.

POSTRES: Pastis de crema catalana amb gelea de taronja y menta cruixent.

Assortit de 3 bogeries

30€

MENÚ FESTIVAL

APERITIUS PER PICAR: Pop roquer a la brasa amb espuma de patata i ceba caramel·litzada. Musclo en escabetx de cítrics. Esqueixada de bacallà amb favetes i flors. Sushi de salmó i porro amb romesco. Ficatum de foie i figues amb ametlla crocant.

PRIMER: Sobre una coca amanida de vieira marinada, ceps i pèril d'ànec.

SEGONS A ESCOLLIR: Lluç de palangre a la vasca amb gamba, cloïsses, albergínia fumada i festucs. O Melós de vedella rostit i lacat amb pinya a la vainilla, castanyes, rossinyols i tòfona.

POSTRES: Terra de cacau amb sable de xocolata, cireres i torro.

Assortit de 5 bogeries

40€