



**“EL SECRET DE LA NOSTRA CUINA
ES SENCILL TOTS ELS PLATS
SON FETS DE FORMA ARTESANAL
I AMB INGREDIENTS DE
PREMIRA QUALITAT”**

(PREVIA RESERVA)

MENÚS PER EMPORTAR

MENÚ DE FI D'ANY

MENÚ INSPIRACIÓ

APERITIUS PER PICAR: Xupa-xups de formatge de cabra amb codonyat i ametlla. Pop de roca amb parmentier de patata i pebre roig. Bacallà confitat amb escalivada i olivada. Musclo escabetxat amb pipeta al vermut.

PRIMER: Coca de salmó marinat amb ceps confitats i vinagreta de gerds.

SEGONS A ESCOLLIR: Filet d'escòrpora desespina amb salsa de cava, favetes, llagostí i cloïsses. **O** Melós de vedella rostit amb bolets, prunes i pastis de patata trufat.

POSTRES: Pastis de xocolata amb textures de torro.

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 amb pipeta al vermut. Esqueixada de bacallà amb favetes i flors. Sushi de salmó i porro amb romesco. Macaron de foie.

PRIMER: Sobre una coca amanida de llagostins, ceps i pernil d'ànec .

SEGONS A ESCOLLIR: Lluç de palangre a la basca amb gamba, cloïsses , favetes i festucs. **O**

Xai al forn rostit amb rossinyols, prunes al porto i tòfona.

POSTRES: Textures de xocolata amb taronja i neula de torro.

Assortit de 5 bogeries

40€

RESERVES

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

TEL. 653 838 010

eldien@eldien.com