

**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 alloli 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' E r bull rostit amb carabassa i Nèctum 14€

### POSTRES

- De crema catalana amb gelea de taronja
- De iogurt, fruits del bosc i xocolata blanca
- Textures de xocolata amb taronja i neula de 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](mailto: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

Escorпора 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

Data máxima per reservar el

27-12-2015

### 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'escorпора desespinada 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.

30€

Assortit de 3 bogeries



### 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 vasca 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€

