

MENÚS
CAP D'ANY
PER EMPORTAR

RESERVES:

Podeu fer el vostre encàrrecs fins al 26 de desembre

Tel. 653 838 010

Restaurant El Dien
C/ Estació, 28
Vallfogona de Balaguer

Tel. 973 213 881

Restaurant Gastronomik 2.0
C/Riu Ebre, 39
Lleida

Recollida de menús:

Restaurant El Dien
C/ Estació, 28
Vallfogona de Balaguer
Tel. 653 838 010

Restaurant Gastronomik 2.0
C/Riu Ebre, 39
Lleida
Tel. 973 213 881

GASTRONOMIK 2.0
r e s t a u r a n t



MENÚ INSPIRACIÓ

APERITIUS PER PICAR

Xupa-xups de formatge de cabra amb codonyat i ametlla.
Pop de roca amb parmentier de patata i caviar d'oli.
Bacallà confitat amb ceps i olivada.
Musclo escabetxat versió vermut 2.0.

PRIMER:

Coca de salmó marinat amb favetes confitades i vinagreta d'anet.

SEGONS A ESCOLLIR:

Filet d'escòrpora desespinada amb salsa de cava, llagostí i cloïsses.
o
Melós de poltre amb trompetes, nèctum d'avet i tòfona.

POSTRES:

Pastis de vainilla amb taronja confitada

Assortit de 3 bogeries pels cafès

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.
Salmó&Salmó&Salmó.
Macaron de foie.

PRIMER:

Canaló de vedella ecològica amb pasta de safrà del Montsec
i beixamel de tòfona.

SEGONS A ESCOLLIR:

Lluç de palangre a la basca amb gamba, cloïsses i festucs.
o
Melós de vedella rostit amb camagroc, prunes i pastis de patata trufat.

POSTRES:

Textures de xocolata amb torro i pebre.

Assortit de 5 bogeries pels cafès

40€

*“El secret de la nostra cuina es senzill,
tots els plats son fets de forma artesanal
i amb ingredients de primera qualitat”*