

*Celebra el Nadal
Com Cal*

el Dien

restaurant



Catàleg Empreses Nadal 2018

MENÚ TORRÓ DE MASSAPÀ

Aperitius

Llauna de Vermut 2.0

Trita de patates i ceba emulsionada amb tòfona del Montsec
Arròs melós de carreretes i espàrrecs bladers amb formatge de pastor
Broqueta de gamba amb tempura de romesco
Micro - amanida amb cruixent de bacallà confitat i allioli de mel
Sandvitx de melós de poltre trufat

Segons Plats

(a escollir)

Lluç de palangre amb mosaic cruixent de verdures i cloïsses al all cremat
O bé
Filet Duroc amb glacejat de castanyes, prunes i tamarinde

Postres

Emulsió de crema Catalana amb fruits del bosc, violetes i espígol

Vi blanc ecològic Celler Arrufí D.O Terra Alta

"medalla Or Concours Grenaches du Monde 2018"

Vi negre ecològic Celler Arrufí D.O Terra Alta

"medalla Or Concours International 2017 France"

Cava brut ecològic Aïda

"medalla Plata Guia de Caves de Catalunya"

Aigües minerals Pineo

Cafes naturals Delsams

Assortit d'infusions

32 € / pax





MENÚ TORRÓ DE IEMA

Aperitius

Seitó marinat amb alvocat, tomàquet en textures i herbes

Llauna de Vermut 2.0

Ou "potxé" amb crema tèbia de castanyes, saltejat de bacó i fruits secs

Trita de patates emulsionada amb ou eco i tòfona del Montsec

Arròs melós de carreretes i espàrrecs bladers amb formatge de pastor

Broqueta de gamba amb tempura de romesco

Micro-amanida cruixent de bacallà confitat amb allioli de mel

Sandvitx de melós de poltre trufat

Segons Plats

(a escollir)

Lluç de palangre amb risotto de trompetes, all tendres i festucs

O bé

Melós d'Ibèric rostit amb ceps, sobre una coca cruixent amb allioli de poma i micro-vegetals

Postres

Xocolata en textures amb peres osmotitzades al romaní i torró

Vi blanc ecològic Celler Arrufí DO Terra Alta

"medalla Or Concours Grenaches du Monde 2018"

Vi negre ecològic Celler Arrufí D.O Terra Alta

"medalla Or Concours International 2017 France"

Cava brut nature ecològic Aïda

"medalla Plata Guia de Caves de Catalunya"

Aigües minerals Pineo

Cafes naturals Delsams

Assortit d'infusions

36 € / pax

MENÚ TORRÓ DE TRUFA

Aperitius

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Sardina marinada al vermut amb tomàquet i oliva verda

Llauna de caragols a les especíes amb allioli de codony

Seitó marinat amb alvocat, tomàquet en textures i herbes

Musclo en escabetx de barbacoa, lemon curd i germinats

Cevitxe de corbina amb ceba roja, kikos i coriandre

Truita de patates emulsionada amb ou eco i tòfona del Montsec

Fideua de camagroc i baco amb allioli de préssec roig

Broqueta de gamba amb airbag de rosella

Bacallà confitat amb pilpil de poma verda

Salmó&Salmó&Salmó

Segons Plats

(a escollir)

Escórpora rostida amb xop-suey de verdures i gamba amb marinera de calamarsets

O bé

Melós de poltre amb tòfona del Montsec, xarop d'aves, trompetes i carabassa

Postres

Xocolata en textures amb peres osmotitzades al romaní i torró

Vi blanc ecològic Celler Arrufí DO Terra Alta

"medalla Or Concours Grenaches du Monde 2018"

Vi negre ecològic Celler Arrufí D.O Terra Alta

"medalla Or Concours International 2017 France"

Cava brut nature ecològic Aïda

"medalla Plata Guia de Caves de Catalunya"

Aigües minerals Pineo

Cafes naturals Delsams

Assortit d'infusions

Petites bogeries per acompanyar els cafès

40 € / pax





TORRÓ DE XIXONA

Aperitius

Ostra cítrica al cava amb lemon crud, magrana i brots
Sardina marinada al vermut amb tomàquet i oliva verda
Gamba amb rucula en textures i samfaina seca
Mini burg de Magret d'ànec amb figues
Anguila fumada amb pastanaga sobre coca d'oli
Cevitxe de corbina amb ceba roja, kikos i coriandre
Micro amanida de gules amb ibèric
Tàrtar de tonyina amb anet i cítrics
Pop a la gallega en conserva de patata de violete
Bacallà confitat amb pil-pil de poma verda
Salmó&Salmó&Salmó

Segons Plats

(a escollir)

Rap amb crosta de olives, crudités i Aove.

Obé

Xai del Pirineu rostit amb rossinyols, puré de patates trufat i Nèctum.

Postres

Xocolata en textures amb pebre gelat, fruits rojos i torro.

Vi blanc ecològic Celler Arrufí DO Terra Alta

"medalla Or Concours Grenaches du Monde 2018"

Vi negre ecològic Celler Arrufí D.O Terra Alta

"medalla Or Concours International 2017 France"

Cava brut nature ecològic Aïda

"medalla Plata Guia de Caves de Catalunya"

Aigües minerals Pineo

Cafes naturals Delsams

Assortit d'infusions

Licors

45 € / pax

el Dien
restaurant

Contacte

El Dien Restaurant

C/ Estació 28
25680 Vallfogona de Balaguer
Lleida

653 838 010

629 959 508

eldien@eldien.com

www.eldien.com