

# el Dien restaurant

## MENÚ GOURMET

### APERITIUS FREDS:

Sardina fumada amb tomàquet i oliva verda  
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  
Bacallà confitat amb pilpil de poma verda  
Salmó&Salmó&Salmó

### APERITIUS CALENTS:

Broqueta de gamba amb airbag de rosella  
Fideua de camagroc i bacon amb allioli de préssec roig  
Truita de patates emulsionada amb ou eco, papada i tòfona del Montsec  
Llauna de caragols a les especes amb allioli de codony

### SEGONS A ESCOLLIR

Lluç de palangre amb marinera de cloïsses, calamarsets i llagostí.

O

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

### POSTRES:

Xocolata en textures amb peres al toffe i torro.

Assortit de 3 bogeries pels cafès

*Cafès Aràbica Natural e infusions, assortit de Pans i aigua Pineo.*

**Vi blanc: Celler Arrufí D.O Terra Alta**

**Vi Negre: Celler Arrufí D.O. Terra Alta.**

**Cava Brut Aida.**

**40€ Iva inclòs**