

el Dien restaurant

MENÚ FESTIVAL

APERITIUS FREDTS:

Vermut 2.0

Ostra del Delta amb lemon curd, caviar de salmó i gelea de cava

Pao Bao de tonyina a l'asiàtica

Coca d'anguila fumada del Delta amb rossinyols i tomàquet

Cremós de mango amb tàrtar de gamba, cítrics i caviar d'oli

Tàrtar de tonyina, guacamole i micro-germinats

Llima & cevitxe de peix de roca amb llet de tigre al maracuià

Xupa-xups de foie i ametlles

APERITIUS CALENTS:

Broqueta de llagostí amb tempura cruixent de romesco i sèsam negre amb mostassa verda

Briox de secret ibèric amb formatge i poma rostida

Bunyols de bacallà amb maonesa de llima i fils de xili

Rostit de botifarra i bolets, amb cremós de patata i microgerminats

SEGONS A ESCOLLIR

Rap rostit amb crosta de romesco, gamba de Tarragona i albergínia fumada

o

Cabrit de Tórrec amb tòfona, múrgoles i cremós de patata.

POSTRES:

Esfera de tres xocolates amb cruixent de mirtils

Assortit de 6 bogeries pels cafès

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

Vi blanc: Blanc de Serè D.O Costers del Segre

Vi Negre: Mas Picoso D.O. Montsant.

Cava Brut Nature Aida.

Xupitos artesans

50€ Iva inclòs