

el Dien

restaurant

MENÚ INSPIRACIÓ

APERITIUS FREDS:

Vermut 2.0

Sardina marinada al vermut amb tomàquet i oliva verda

Anguila fumada amb pastanaga sobre coca d'oli

Cevitxe de corbina amb ceba roja, cilantre i crispis de maduixa

Tàrtar de tonyina amb anet i citrics

Salmó&Salmó&Salmó

APERITIUS CALENTS:

Pop a la gallega en conserva de patata de violete

Croquetes de pernil ibèric amb panko

Mini burg de Magret d'ànec amb figues

Bacallà confitat amb pil-pil de poma verda

Micro-braves

SEGONS A ESCOLLIR

Turbot rostit amb tomàquet al romaní, gamba de Tarragona i escopinyes

O

Melòs de vedella amb trompetes, porto i xips de verdures.

POSTRES:

Esfera de mango i iogurt amb els seu crispis.

Assortit de 4 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.

Xupitos artesans

45€ Iva inclòs