

el Dier restaurant

MENÚ CAPRITX

APERITIVOS FRIOS:

Lata de vermut 2.0

Boquerón marinado con aguacate, tomate en texturas y hierbas

Micro ensalada crujiente de bacalao confitado con alioli de miel

Pulpo a la gallega con crujiente de patata violette, romesco y sal negra

APERITIVOS CALIENTES:

Tortilla de patatas emulsionada con huevo eco y trufa del Montsec

Arroz meloso de senderuelas y trigueros con queso de pastor

Broqueta de gamba con témpora de romesco

Sándwich de meloso de ternera con trufa

SEGUNDOS A ESCOGER

Cabracho asado con veloutte de almejas, gamba y aceite de pistachos

O

Espalda de cordero al horno con trompetas amarillas, ciruelas y patatas confitadas

POSTRE:

Emulsión de crema catalana con frutos del bosque, violetas y lavanda.

Cafés Arábica Natural e infusiones, surtido de Panes y agua Pineo.

Vino blanco: Celler Arrufí D.O Terra Alta

Vino tinto: Celler Arrufí D.O. Terra Alta.

Cava Brut Aida.

36€ Iva incluido