

*el Dien*  
restaurant

## Un Cap d'Any totalment diferent

Acomiada't d'aquest  
inoblidable 2020  
amb un bon gust de boca  
i viu una experiència  
gastronòmica única.

## Menú Campanada

### Aperitius

Macaron de foie i poma verda  
Crema de ceps amb bacallà confitat i cruixent  
d'ibèric  
Hummus de cigronets amb sardina fumada caviar  
d'oli i confitura de pebrot  
Musclo escabetxat amb pipeta de vermut i oliva  
verda

### Primer

Caneló fred de salmó marinat amb anet, cremós  
de formatge i caviar de truita

### Segon a escollir

Filet d'escòrpora amb cremós d'espàrrecs bladers,  
cloïsses i llagostí

Confit d'ànec al Pedro Ximenez amb poma rostida  
i cruixent de panses i pinyons

### Postre

Mousse de castanya i peres al toffee amb textures  
de xocolata  
Assortit de 3 bogeries pels cafès  
Raïm de la sort

35€ IVA inclòs

Reserves fins al 27 de desembre. [www.eldien.com/festes](http://www.eldien.com/festes) o bé 653 838 010

## Menú Estel

### Aperitius

Vermut 2.0 amb anxova de l'Escala  
Pop roquer a la brasa amb parmentier de patata  
violeta i lemon curd  
Brandada de bacallà amb confitura de tomàquet  
i favetes  
Tataki de salmó amb sèsam negre, teriyaki i caviar  
de truita  
Xupa-xup de foie i gerds

### Primer

Caneló fred de llamàntol i gambes amb  
microverdures i pesto d'algues

### Segon a escollir

Turbot a la marinera amb calamarsets rostits,  
avellanes i llagostí

Rodo de xai rostit amb tòfona, castanyes glacejades  
i patates al romaní

### Postre

La nostra versió del Ferrero Rocher  
Assortit de 5 bogeries pel cafè  
Raïm de la sort

45€ IVA inclòs

