

el Dien
restaurant

Menús de Cap d'Any per endur

Gaudeix d'aquesta
experiència gastronòmica
i rep aquest 2022 com es mereix



Menú Campanada

Aperitius

Tataki de salmó amb sèsam i mostassa verda
Xupa-xups de formatge de cabra amb codonyat i
crispis de figa
Musclo & Seitó amb pipeta líquida d'escabets
cítric
Macaron de foie

Primer

Caneló fred de brandada de bacallà amb ceps,
brots, olivada i caviar de truita

Segon a escollir

Filet d'escórpora amb salsa verda de cloïsses,
musclos de roca i llagostí o bé

Rodó de xai del Pirineu rostit a la ratafia amb
cebetes, patates baby i camagroc

Postres

Pastís de xocolata amb torró i criski de gerds
Assortit de 3 bogeries pels cafès
12 Raïms de la sort
Cotilló

35€ IVA inclòs

Menú Estel

Aperitius

Cremós de moniato amb sardina fumada i castanya
glassejada
Pop roquer a la brasa amb parmentier de patata
violeta i caviar d'oli
Brandada de bacallà amb confitura de tomàquet,
focaccia d'olives i anxova de l'Escala
Tataki de tonyina amb sèsam negre, teriyaki i
caviar de truita
Steack tàrtar de vedella ecològica amb brots i
mostassa de cassis

Primer

Coca fullada amb textures de foie, poma, mantega
café paris i ibèric

Segon a escollir

Lluç de palangre amb cremós d'espàrrecs blancs,
escopinyes, llagostí i festucs o bé

Melós de vedella rostida al porto, amb trompetes,
tòfona i espàrrec blader

Postres

Cruixent de xocolata blanca amb mango i iogurt
Assortit de 5 bogeries pel café
12 Raïms de la sort
Cotilló

45€ IVA inclòs

Reserves fins al 27 de desembre. www.eldien.com/festes/ o bé 653 838 010