

# el Dier restaurant

## MENÚ GOURMET

### APERITIVOS FRIOS:

Sardina ahumada con tomate y aceituna verde  
Boquerón marinado con aguacate, tomate en texturas y hierbas  
Mejillón en escabeche de barbacoa, lemon curd y germinados  
Ceviche de corvina con cebolla roja, maíz y cilantro  
Bacalao confitado con pilpil de manzana verde  
Salmon & Salmon & Salmon

### APERITIVOS CALIENTES:

Brocheta de gamba con airbag de amapola  
Fideua de trompetas amarillas y bacón con alioli de melocotón rojo  
Tortilla de patatas emulsionada con huevo eco, papada y trufa  
Lata de caracoles a las especias con alioli de membrillo

### SEGUNDOS A ESCOGER

Merluza de anzuelo a la marinera con almejas, calamar y langostino

O

Cordero del pirineo asado con rebozuelos, puré de patata trufado y reducción de vino

### POSTRE:

Chocolate en texturas con peras al tofe y turrón

Surtido de 3 locuras para los cafés

*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.**

**50€ Iva incluido**