

el Dien restaurant

MENÚ GOURMET

APERITIUS FREDS:

Sardina fumada amb tomàquet i oliva verda
Seitó marinat amb alvocat, tomàquet en textures i herbes
Musclo en escabetx de barbacoa, lemon curd i germinats
Cevitxe de corbina amb ceba roja, kikos i coriandre
Bacallà confitat amb pilpil de poma verda
Salmó&Salmó&Salmó

APERITIUS CALENTS:

Broqueta de gamba amb airbag de rosella
Fideua de camagroc i bacon amb allioli de préssec roig
Truita de patates emulsionada amb ou eco, papada i tòfona del Montsec
Llauna de caragols a les especes amb allioli de codony

SEGONS A ESCOLLIR

Lluç de palangre amb marinera de cloïsses, calamarsets i llagostí.

O

Xai del Pirineu rostit amb rossinyols, puré de patates trufat i reducció de vi.

POSTRES:

Xocolata en textures amb peres al toffe i torro.

Assortit de 3 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.

50€ Iva inclòs