

# 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.**

**42€ Iva incluido**