

el Dien restaurant

MENÚ FESTIVAL

APERITIVOS FRIOS:

Vermut 2.0
Ostra del Delta con lemon curd, caviar de salmón y jalea de cava
Pao Bao de atún a la asiática
Coca de anguila ahumada del Delta con rebozuelos y tomate
Cremoso de mango con tartar de gamba, cítricos y caviar de aceite
Tartar de atún, guacamole y micro-germinados
Lima & ceviche de pescado de roca con leche de tigre al maracuyá
Chupa-chups de foie y almendras

APERITIVOS CALIENTES:

Brocheta de langostino con tempura crujiente de romesco y sésamo negro con mostaza verde
Brioche de secreto ibérico con queso y manzana asada
Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima e hilos de chile
Asado de morcilla y setas, con cremoso de patata y micro germinados

SEGUNDO A ESCOGER

Rape asado con costra de romesco, gamba de Tarragona y berenjena ahumada
O
Cabrito lechal de Tórrec con trufa, múrgulas y cremoso de patata.

POSTRE:

Esfera de tres chocolates con crujiente de arándanos
Surtido de 6 locuras para los cafés
Cafés Arábica Natural e infusiones, Surtido de Panes y agua Pineo.

Vino blanco: Blanc de Serè D.O Costers del Segre

Vino tinto: Mas Picoso D.O. Montsant.

Cava Brut Nature Aida.

Chupitos artesanos

65€ iva incluido