

# el Dier

restaurant

## MENÚ INSPIRACIÓN

### APERITIVOS FRIOS:

Lata de vermut 2.0  
Sardina marinada al vermut con tomate y aceituna verde  
Anguila ahumada con zanahoria sobre coca de aceite  
Ceviche de corvina con cebolla roja, cilantro y crispí de fresa  
Tártar de atún con eneldo y cítricos  
Salmón&Salmón&Salmón

### APERITIVOS CALIENTES:

Pulpo a la gallega con conserva de patata violeta  
Croquetas de ibérico con panko  
Mini burg de magret de pato con higos  
Bacalao confitado con pil-pil de manzana verde  
Micro-bravas

### SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo asado con tomate, gamba de Tarragona y berberechos  
O  
Meloso de ternera con trompetillas, porto y chips de verduras

### POSTRE:

Esfera de mango y yogurt con su crispí  
Surtido de 4 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.**

**Chupitos artesanos**

**56€ Iva incluido**