

MENÚ CAMPANADES

APERITIUS

APERITIUS XUPA-XUP DE FORMATGE DE CABRA
AMB CODONYAT

PIPETA DE VERMUT AMB MUSCLO I OLIVA FARCIDA

HUMMUS DE CIGRONETS DE LA SEGARRA AMB
SARDINA FUMADA DEL DELTA AMB CONFITURA DE
PEBROT ESCALIVADA

BRANDADA DE BACALLÀ AMB CONFITURA DE TOMÀQUET
I ANXOVA DE L'ESCALA

PRIMER

CANELÓ FRED D'ENSALADILLA DE MARISC AMB
MAIONESA DE FESTUCS I ALGUES

SEGONS

LLUÇ A LA MARINERA AMB LLAGOSTÍ I MUSCLOS
DE ROCA DEL DELTA

O

XAI DEL PIRINEU ROSTIT AMB CAMAGROCS,
PATATES BABY I CEBETES GLACEJADES, AMB
SALSA D'ORELLANES I CANYELLA

POSTRES

PASTÍS DE 3 XOCOLATES AMB TERRA DE CACAU
TRES BOGERIES DE XOCOLATA

TRUFA DE XOCOLATA BLANCA AMB TE VERD MATXA

BOMBÓ DE XOCOLATA INFUSIONAT AMB FARIGOLA
I AMETLLA CROCANT

LES ROQUES DE XOCOLATA

12 GRILLS DE RAÏM DE LA SORT
BOSSA DE COTILLÓ

45 €

IVA INCLÒS

el Dien
restaurant

MENÚ DE CAP D'ANY

TAKE AWAY

RESERVES AL 653 838 010

www.eldien.com

MENÚ ESTEL

APERITIUS

VERMUT 2.0

XUPA-XUP DE FOIE

POP DE ROCA AMB PATATA VIOLETA, ROMESCO
I SAL NEGRA

ANGUILA FUMADA DEL DELTA AMB ALBERGÍNIA
ROSTIDA I TOMÀQUET

MOTLLE FULLAT DE PASTRAMI ECOLÒGIC AMB
MOSTASSA VERDA I MAIONESA DE PINYONS

PRIMER

COCA FULLADA DE FORMATGE DE CABRA AMB PERNIL
IBÈRIC, CASTANYES DE VILADRAU GLASSEJADES, AMB
CONFITURA DE POMA I CEPS CONFITATS

SEGONS

TONYINA A LA BIZCAINA AMB CLOÏSSES I GAMBA

O

MELÓS DE VEDELLA ECOLÒGICA ROSTIT AMB
ROSSINYOLS, PATATES BABY I CEBETES ROSTIDES
AMB SALSA DE PRUNES

POSTRES

BESCUIT DE TARONJA AMB MOUSSE DE IOGURT I MANGO

QUATRE BOGERIES

TRUFA DE XOCOLATA BLANCA AMB TE VERD MATXA

ESFERA DE XOCOLATA AMB LLET I NEULES

BOMBÓ DE XOCOLATA INFUSIONAT AMB FARIGOLA I
AMETLLA CROCANT

LES ROQUES DE XOCOLATA

12 GRILLS DE RAÏM DE LA SORT
BOSSA DE COTILLÓ

55 €

IVA INCLÒS