

NADAL

APERITIUS

XUPA-XUPS DE FOIE AMB AMETLLA CROCANT

BRANDADA DE BACALLÀ AMB CRISPI DE FIGA,
BROTS I CAVIAR DE TRUITA

TATAKI DE SALMÓ AMB SÈSAM, Salsa
TERIYAKI I MAIONESA DE FESTUCS

PRIMER

RULO TOFONAT D'ESCUDELLA AMB
GALETS FARCITS I EL SEU BROU

SEGONS

TURBOT ROSTIT AMB SUQUET DE
MUSCLOS, LLAGOSTÍ I PICADA DE SAFRÀ

O

GARRÍ AMB CHUTNEY DE CARABASSA I
SALSA D'ORELLANES

POSTRES

LEMON PIE

ASSORTIT DE **3 BOMBONS** PEL CAFÈ

45 €

IVA INCLÒS

el Dien
restaurant

MENÚ DE FESTES TAKE AWAY



RESERVES AL 653 838 010

www.eldien.com

SANT ESTEVE

APERITIUS

CANELÓ DE SALMÓ, SALMÓ I ANET

BACALLÀ CONFITAT AMB PINYONS,
SOBRASSADA I CRISPI DE MEL

POP A LA GALLEGA AMB PARMENTIER DE
PATATA VIOLETA, ROMESCO I SAL NEGRA

PRIMER

CANELÓ DE VEDELLA I POLLASTRE
ECOLÒGICS AMB PASTA FRESCA, FORMATGE
DE TÒRREC I BEIXAMEL DE TÒFONA

SEGONS

MARMITAKO DE TONYINA AMB
CLOÏSSES I OLI DE FESTUCS

O

TERRINA DE XAI ROSTIDA AMB
TROMPETES I ESPÀRRECS BLADERS

POSTRES

CHEESECAKE DE MATÓ AMB FRUITS DEL
BOSC A LA CANYELLA

ASSORTIT DE **3 BOMBONS** PEL CAFÈ

45 €

IVA INCLÒS