



CARTA GASTRONÒMICA

“Els aperitius del Llac”

Primer Plat

Amanida de figues, pernil ibèric i bolets confitats ALLERGEN FREE ✓

Carpaccio de llagostins i meselum amb vinagreta de llima   

Wok de verdures, sésam, xipirons i calamars    

Cargols a la llauna amb allioli i vinagreta de tomàquet  

Pasta fresca farcida de pernil i formatge a la carbonara i parmesà  

Canalons de cua de bou gratinats amb tòfona negra del Montsec ratllada   

Segon Plat

Pollastre d'Erbull guisat amb múrgoles   

Cabrit a la milanesa  

Costellam de corder xisquet amb salsa de carreretes 

Turbot farcit de ceps a la crema  

Pop a la brasa amb patata al morter (supl. de 3,50€) 

Arròs de conill (supl. de 3,50€)  

Entrecot a la brasa (supl. de 4€) ALLERGEN FREE ✓

Filet de vedella a la brasa amb escalopa de foie i sal maldom (supl. de 4€) ALLERGEN FREE ✓

Espatlleta de cabrit euita a baixa temperatura amb tòfona negra ratllada (supl. de 9€) 



"El prepostre del nostre pastisser"

Postre

Tatin de poma amb gelat de vainilla   

Pa amb oli verd i xocolata  

Sopa de xocolata blanca amb fruites del bosc  

Amanida de fruites amb gelat de te de roca  

Preu: 35€ IVA inclòs

Aquesta Carta pot variar cada setmana.

Begudes no incloses

Si tenen qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància cal avisar al cambrer.

Alguna guarnició pot contenir al·lèrgens.

 Fruits secs  Àpit  Tramussos  Gluten  Ou  Mol luscus
 Marisc  Llet  Peix  Soja  Sulfits  Cacahuets  Llavors  Mostassa

