



CARTA GASTRONÒMICA




* * *

“Els aperitius del Llac”

Primer Plat

Wok de verdures, xipirons i calamars amb salsa de tamarinde 

Carpaccio de llagostins i meselum amb vinagreta de llima   




Gaspatxo de sindria amb medalló de vieira   

Cargols a la llauna amb all i oli i vinagreta de tomàquet  

Milfulls de foie i poma amb torradetes 

Arròs caldós de llamàntol (supl. 9€)  



Segon Plat

Pollastre d'Erbull al curry amb arròs al vapor   

Braó de corder xisquet lacat sobre parmentier cremós  

Costellam de corder xisquet a la brasa amb salsa de múrgoles 

Garrí sense feina amb salsa de carreretes 

Suquet de rap amb musclos de roca  

Turbot farcit de ceps a la crema  

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

Entrecot a la brasa amb salsa de tou de til·lers (supl. de 4€)   

Tàrtar de vedella del Pallars (supl. de 5€)  

Filet de vedella pallaresa a la brasa 150gr (supl. de 5€)    ALLERGEN FREE ✓

"El prepostre del nostre pastisser"

Postre

Pa amb oli i xocolata amb maridatge de cervesa negra   

"Cistell" d'escuma de vainilla bourbon i fruita del temps osmotitzada    ALLERGEN FREE ✓

Milfulls de pinya amb gelat de té de roca 

Cremós de mató amb fruits secs  

Preu: 35€ IVA inclòs

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·luscs
 Marisc  Llet  Peix  Soja  Sulfits  Cacahuets  Llavors  Mostassa

