

CARTA GASTRONÓMICA

* * *

“Los aperitivos del Llac”

Primer Plato

Wok de verduras, chipirones y calamares con salsa de tamarindo

Carpaccio de langostinos y mezclum con vinagreta de lima

Gazpacho de sandía con medallón de vieira

Caracoles “a la llauna” con “allioli” y vinagreta de tomate

Milhojas de foie y manzana con tostaditas

Arroz caldoso de bogavante (supl. 9€)

Segundo Plato

Pollo de Erbull al curry con arroz al vapor

Codillo de cordero “xisquet” laqueado sobre parmentier cremoso

Costillar de corder “xisquet” a la brasa con salsa de colmenillas

Lechón con salsa de senderuelas

“Suquet” de rape con mejillones de roca

Rodaballo relleno de ceps a la crema

Pop a la brasa con patata al mortero (supl. de 3,50€)

Entrecot a la brasa con salsa de “tou de tilters” (supl. de 4€)

Tártar de ternera del Pallars (supl. de 5€)

Solomillo de ternera pallaresa a la brasa 150gr (supl. de 5€)

"El prepostre de nuestro pastelero"

Postre

Pan con aceite y chocolate con maridaje de cerveza negra

"Cesta" de espuma de vainilla bourbon y fruta del tiempo osmotizada

Milhojas de piña con helado de té de roca

Cremoso de requesón con frutos secos

Precio: 35€ IVA incluido

Bebidas no incluidas

Si tienen cualquier tipo de alergia o intolerancia avisen al camarero.

Alguna guarnición puede contener alérgenos.

Frutos secos Apio Altramuces Gluten Huevo Moluscos
Marisco Leche Pescado Soja Sulfitos Cacahuets Semillas Mostaza

