



ELS POSTRES / LOS POSTRES

Mató estil "el Llac" amb fruits secs del Montsec i mel del Pallars / <i>Requesón estilo "el Llac", con frutos secos del Montsec y miel del Pallars</i>	5.00
La nostra Crema Catalana en escuma / <i>Nuestra Crema Catalana en espuma</i>	5.50
Amanida de fruites amb sablée bretó i gelat de vainilla / <i>Ensalada de frutas del tiempo con sablée bretón y helado de vainilla</i>	5.50
Pa amb oli i xocolata (el postre de quan erem petits) / <i>Pan con aceite i chocolate (el postre de cuando eramos pequeños)</i>	5.50
Bavaroise de caramel / <i>Bavaroise de caramelo</i>	5.50
Bunyols de xocolata amb xarrup de llimona a la menta fresca / <i>Buñuelos de chocolate con sorbete de limón a la menta fresca</i>	6.00

VINS DOLÇOS / VINOS DULCES

Ratafia dels Raiers	2.90
Licor de Cassis	3.00
Par Vi de Taronja	3.50
Paureus Sauternes	4.50
Còsmic Essència	5.00

GINTONICS

BEFEATTER	4.50
SEAGRAM'S	4.50
BOMBAY	4.50

GINEBRES PREMIUM AMB TÒNICA PREMIUM / GINEBRAS PREMIUM CON TÓNICAS PREMIUM

TANN'S llimona i gerd / <i>TANN'S limón y frambuesa</i>	8.50
LONDON canyella i taronja / <i>LONDON canela y naranja</i>	8.50
BULLDOG regalessia infusionada i llima / <i>BULLDOG regaliz infusionado y lima</i>	8.50
BOMBAY saphire pell lima-pell llimona i bayas de enebro / <i>BOMBAY saphire piel lima-piel limonada y bayas de enebro</i>	8.50
NORDES raim i llorer / <i>NORDES uva y laurel</i>	8.50
Gin Mare timonet i romer / <i>Gin Mare tomillo y romero</i>	9.50



Tardor * Hivern



Terradets

RESTAURANT DEL LLAC



APERITIUS/MITJES RACIONS APERITIVOS/MEDIAS RACIONES

Vermut blanc o negre / <i>Vermut blanco o negro</i>	3.20
½ Gin tònic de Nordes, lloré i raïm / <i>½ Gin tónico de Nordes, laurel y uva</i>	5.50
½ Gin tònic de Gin Mare, timó i romaní / <i>½ Gin tónico de Gin Mare, tomillo y romero</i>	6.00
Tapa de formatges Pallaresos amb pa de vidre / <i>Tapa de quesos Pallareses con pan de cristal</i>	6.50
Tapa de pernil "Guijuelo" amb pa de vidre / <i>Tapa de jamón "Guijuelo" con pan de cristal</i>	7.00
Tapa de bunyols de bacallà amb romesco / <i>Tapa de buñuelos de bacalao con romesco</i>	7.00

ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

Amanida de ruca, brots, mongetes de Sta. Pau, vinagreta d'all tendres i poma / <i>Ensalada de rúcula, brotes, judías de Sta. Pau, vinagreta de ajos tiernos y manzana</i>	9.60
Amanida tèbia de peus de porc, pernil ibèric i xips d'espínacs / <i>Ensalada tibida de manitas de cerdo, jamón ibérico y chips de espinacas</i>	11.20
Carpaccio de llagostins amb bouquet d'amanides i vinagreta de llima / <i>Carpaccio de langostinos con bouquet de ensaladas y vinagreta de lima</i>	12.00
Pernil ibèric "Guijuelo" amb pa de vidre / <i>Jamón ibérico "Guijuelo" con pan de cristal</i>	16.50

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Escudella Pallaresa amb butifarres negra i d'ou / <i>Escudella Pallaresa con botifarra negra y blanca</i>	9.50
Cargols a la llauna amb all i oli / <i>Caracoles a la "llauna" con all i oli</i>	15.50
Pasta fresca farcida a la carbonara i formatge de Parma / <i>Pasta rellena a la Carbonara con queso de Parma</i>	9.80
Coca de petxines de pelegri, amb ou de corral i confit de rovellons / <i>Coca de vieiras, huevo de corral empanado y confit de niscalos</i>	12.00
Canelons de pollastre de corral i ànec amb beixamel gratinada / <i>Canelones de pollo de corral y pato con bechamel gratinada</i>	12.20

ARROSSOS / ARROCES

(Els arrossos es servirán per un mínim de 2 raccions /

Los arroces se servirán mínimo para 2 personas)

Arròs de bolets salvatges i verdures de l'hort / <i>Arroz de setas salvajes y verduras de la huerta</i>	15.00
Arròs de conill i bolets salvatges al romaní amb all i oli / <i>Arroz de conejo y setas salvajes al romero con salsa alioli</i>	16.50
Arròs del "Senyoret" / <i>Arroz de pescados y marisco "sin trabajo"</i>	18.50
Arròs Caldós de llamantol / <i>Arroz "caldoso" de bogavante</i>	24.00

ELS PEIXOS / LOS PESCADOS

Bacallà confitat, camagroc, algues cruixents i salsa de formatge Costa negra / <i>Bacalao confitado, rebozuelos, algas crujientes y salsa de queso Costa Negra</i>	17.00
Lluç de palangre farcit de llagostins i pernil ibèric, amb salsa de suquet / <i>Merluza de palangre rellena de langostinos, jamón ibérico, con salsa de suquet</i>	17.00
Rapet de costa amb salsa verda d'escopinys / <i>Rape de costa con salsa verde de berberechos</i>	18.00
Cocotxes de bacallà al "Pil pil" amb el seu cremós / <i>Cocochas de bacalao al "Pil pil" con su cremoso</i>	18.00

LES CARNS / LAS CARNES

Fricandó de vedella dels Pirineus amb ous de reig / <i>Guiso de ternera de los Pirineos con amanita cesarea</i>	14.50
Els Civets de senglar amb castanyes o cabirol amb fredolics / <i>Los Civets de jabalí o de corzo con negrillas</i>	15.50
Terrina de garrí amb salsa de múrgoles / <i>Terrina de lechón con salsa de colmenillas</i>	16.60
Melós de xai cuïta a les 9 hores amb salsa de ceps / <i>Meloso de cordero con salsa de boletus</i>	18.00
Espatlla de cabrit cuïta a les 12 hores amb salsa de tòfona / <i>Paletilla de cabrito a las 12 horas con salsa de trufa</i>	27.60

LA BRASA D'ALSINA / LA BRASA DE ENCINA

Conill a la brasa amb mostassa verda i de mel i salsa all i oli / <i>Conejo a la brasa con mostaza verde y de miel y salsa "allioli"</i>	13.50
Corder raça "xisqueta" a la brasa / <i>Cordero raza "xisqueta" a la brasa</i>	15.00
½ pollastre reial desossat a la brasa / <i>½ pollo real deshuesado a la brasa</i>	15.20
Pop a la brasa amb patata al morter i pebre vermell fumat / <i>Pulpo a la brasa con patata al mortero y pimentón de la Vera ahumado</i>	18.50
Entrecot de vedella a la brasa / <i>Entrecot de ternera a la brasa</i>	18.60
Filet de vedella amb foie / <i>Solomillo de ternera con foie</i>	26.00
Per acompanyar les carns a la brasa tenim: / <i>Para acompañar las carnes a la brasa tenemos:</i>	
*Salses de ceps, formatge Costa Negra o tòfona / <i>*Salsas de boletus, queso Costa Negra o trufa</i>	3.00



Si té alguna al·lèrgia, comunicuï-ho al cambrer, ja que alguna guarnició podria contenir al·lèrgens /

Si tiene alguna alergia, comuníquelo al camarero, ya que alguna guarnición podría contener alérgenos.

Utilitzem vins de la D.O. Costers del Segre, per les nostres elaboracions /

Utilizamos vinos de la D.O. Costers del Segre, para nuestras recetas.