

# MENÚ DEL LLAC

## APERITIU

### PRIMER PLAT

Sardina de la costa, albergínia marinada, xantillí de rave i sèsam     

Delícia de Tupinambo de l'hort, mató, tòfona i sal d'ibèric 

Pop a la brasa, parmentier, pebre vermell fumat i rúcula  

Gambes a l'allet 

Caragols saltejats ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa  

### SEGON PLAT

Paella de ceps i foie  

Galta de vedella amb patata morter, bolets i demi-glacé 

Truita dels Pirineus a la planxa amb verdures asiàtiques  

Bacallà amb pisto agredolç, allioli i cruixent de pinyons   

Filet de vedella del Bastús a la graella amb espàrrec

i mantega de tòfona (+6€) 

Cuixa d'ànec confitada amb moniato i cireres   

### POSTRES

Textures de pinya colada 

Coulant de xocolata amb gelat de Cassís    

Pastis de mató al caramel de mel i taronja amb cruixent de nous    

Tatin de poma amb gelat de vainilla i festucs    

PREU: 35,00 € (Iva inclòs)

Begudes no incloses

Si té qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància és necessari avisar al cambrer.

Alguna guarnició pot contenir al·lèrgens.



FRUITS SECS



ÀPIT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOLLUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAUETS



SESAM



MOSTASSA