

MENÚ DEL LLAC

APERITIU

ENTRANT

- Vellutat de tomata amb adobats i anxova 
- Amanida de formatge de cabra cruixent amb vinagreta de gerds 
- Coca de caviar d'albergínia amb pernil ibèric 
- Carpaccio de vedella Bruna amb ruca i encenalls de parmesà 
- Timbalet d'esqueixada de bacallà amb olivada de Montesquiú 
- Cors de carxofa, girella en tempura, salsa verda i avellanes torrades  
- Caneló d'ànec amb cruixent de formatge fos   
- Caragols saltejats amb oli verd ,sal i pebre ALLERGEN FREE

PLAT PRINCIPAL

- Paella de llamàntol (+8€ pp) *mínim 2 persones  
- Medallons de filet de Ral del Pirineu amb salsa al pebre verd 
- Truita de la Noguera Pallaresa a la planxa amb amanida de fonoll  
- Bacallà amb crema de pèsols, allioli gratinat i porro cruixent   
- Peus de porc cruixents amb xips d'espínacs ALLERGEN FREE
- Civet de cabirol amb parmentier de tòfona 
- Timbal de xai farcit de bolets amb ceps i reducció del seu brou (+5€) 
- Filet de vedella a la graella amb escalivada i mantega d'herbes (+6€) 

POSTRES

- Pastís de mató amb cruixent de nous i sorbet de mandarina    
- Coulant de xocolata amb gelat de Cassís    
- Broqueta de fruites amb gelat de meló ALLERGEN FREE
- Tatin de poma amb gelat de mascarpone   
- Gelat de farigola i romaní amb cruixent de poma  

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



MOL·LUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAUETS



SESAM



MOSTASSA