

MENÚ DEL LLAC

APERITIVO

PRIMER PLATO

- Crema fina de tomate con encurtidos y anchoa 
- Ensalada con crujiente de queso de cabra y vinagreta de frambuesas  
- Coca de caviar de berenjena con jamón ibérico 
- Carpaccio de ternera bruna con rúcula y virutas de queso curado 
- Timbal de esqueixada de bacalao con olivada de Montesquiú 
- Corazones de alcachofa, girella en tempura, salsa verde y avellanas tostadas  
- Canelón de pato con crujiente de queso fundido   
- Caracoles salteados con aceite verde, sal y pimienta ALLERGEN FREE

SEGUNDO PLATO

- Paella de bogavante (+8€ pp) *mínimo 2 personas  
- Medallones de solomillo de Ral del Pirineo con salsa a la pimienta verde 
- Trucha de la Noguera Pallaresa a la plancha con ensalada de hinojo  
- Bacalao con crema de guisantes, alioli gratinado y puerro crujiente   
- Manitas de cerdo crujientes con chips de espinacas ALLERGEN FREE
- Civet de corzo con parmentier de trufa 
- Bombón de cordero relleno de setas y reducción de su caldo (+5€) 
- Solomillo de ternera a la parrilla con escalivada y mantequilla de hierbas (+6€) 

POSTRES

- Pastel de requesón con crujiente de nueces y sorbete de mandarina    
- Coulant de chocolate con helado de Cassís    
- Brocheta de frutas con helado de melón ALLERGEN FREE
- Tatín de manzana con helado de mascarpone   
- Helado de tomillo y romero con crujiente de manzana  

PRECIO: 35,00 € (Iva incluido)

Bebidas no incluidas

Si tienen algún tipo de alergia o intolerancia avisar al camarero.
Alguna guarnición puede contener alérgenos.



FRUTOS SECOS



APIO



ALTRAMUCES



GLUTEN



HUEVO



MOLUSCOS



MARISCO



LECHE



PESCADO



SOJA



SULFITOS



CACAHUETES



SEMILLAS



MOSTAZA