MENÚ DEL LLAC

APERITIVO

PRIMER PLATO

Gazpacho de remolacha con encurtidos caseros y sardina
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 y tomate del huerto
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
Caracoles “a la llauna” con alioli (+3,5€)

SEGUNDO PLATO

Salmon fresco con salsa de azafrán Pallarés i ensalada de hinojo
Bacalao gratinado con alioli de pera sobre wok de verduras
Manitas de cerdo crujientes con chips de espinacas y jamón ibérico
Meloso de ternera con parmentier y salsa de setas
Codillo de cordero lacado con patata de mortero
Civet de ciervo con parmentier de trufa (+4,60€)
Pierna de cordero xisquet con salsa de Oporto
Arroz de conejo y setas –sin trabajo- con alioli – *mínimo 2 personas* (+5€)
Costillar de cabrito a la brasa (+6€)
Solomillo de ternera a la parrilla con escalivada y mantequilla de hierbas (+8€)

POSTRES

Pastel de requesón con crujiente de nueces y sorbete de mandarina
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Brocheta de frutas del tiempo con helado de melón ALLERGEN FREE
Tatín de manzana con helado de mascarpone
Helado de tomillo y romero con milhojas de manzana caramelizada

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 · ÁPIO · ALTRAMUCES · GLUTEN · HUEVO · MOLUSCOS · MARISCO
LECHE · PESCADO · SOJA · SULFITOS · CACAHUETES · SEMILLAS · MOSTAZA