

MENÚ DEL LLAC

APERITIU

ENTRANT

- Gaspatxo de remolatxa amb encurtits fets a casa i anxova   SO₂
- Amanida de formatge de cabra cruixent amb vinagreta de gerds   SO₂
- Coca de caviar d'albergínia amb pernil ibèric 
- Carpaccio de vedella bruna amb ruca i encenalls de parmesà 
- Timbal d'esqueixada de bacallà i olivada  SO₂
- Cors de carxofa, gírella en tempura, salsa verda i avellanes torrades  
- Caneló d'ànec amb cruixent de formatge   SO₂
- Caragols saltats amb herbes del Montsec i oli verd i all i oli 
- Caragols a la llauna amb all i oli (+3€)  SO₂

PLAT PRINCIPAL

Arrossos per compartir (min. 2 persones)

- Arròs de conill i ceps –sense feina– amb all i oli (+3€)  
- Arròs de cranc blau amb cloïsses (+5€)    
- Arròs de llagosta i llagostins (+7€)   

Plat

- Salmó fresc amb salsa de safrà Pallarès i amanida de fonoll   
- Bacallà gratinat amb all i oli de pera, crema de pèsols i porros cruixents   
- Peus de porc cruixents amb xips d'espínacs i pernil ibèric SO₂
- Melós de vedella amb parmentier trufat i salsa de ceps SO₂ 
- Civet de cérvol amb parmentier de tòfona (+4,60€)    SO₂
- Timbal de xai farcit de ceps amb salsa de ratafia (+5€) SO₂
- *Trobareu la recepta a www.rutadelvideLleida.cat**
- Espatlla de cabrit amb salsa de tòfona (+8€) 
- Filet de vedella a la graella amb escalivada i mantega d'herbes (+8€) 

POSTRES

- La versió de la nostra “Pinya colada”  SO₂
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla    
- Granisat de llimona i menta amb escuma de crema catalana  
- Tatin de poma amb gelat de mascarpone  
- Gelat de farigola i romaní en mil fulls de poma caramel·litzada 

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



APIT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOL·LUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAUETS



SÈSAM



MOSTASSA