

MENÚ DEL LLAC

APERITIVO

PRIMER PLATO

- Gaspacho de remolacha con encurtidos caseros y anchoa   SO₂
- Ensalada con crujiente de queso de cabra y vinagreta de frambuesas   SO₂
- 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  SO₂
- Corazones de alcachofa, girella en tempura, salsa verde y avellanas tostadas  
- Canelón de pato con crujiente de queso   SO₂
- Caracoles salteados con hierbas del Montsec, aceite verde y alioli 
- Caracoles "a la llauna" con alioli (+3€)  SO₂

SEGUNDO PLATO

Arroces para compartir (min. 2 personas)

- Arroz de conejo y setas –sin trabajo– con alioli (+3€)  
- Arroz de cangrejo azul con almejas (+5€)    
- Arroz de langosta y langostinos (+7€)   

Plato

- Salmon fresco con salsa de azafrán Pallarés y ensalada de hinojo   
- Bacalao gratinado con alioli de pera, crema de guisantes y puerros crujientes   
- Manitas de cerdo crujientes con chips de espinacas y jamón ibérico SO₂
- Meloso de ternera con parmentier trufado y salsa de setas SO₂ 
- Civet de ciervo con parmentier de trufa (+4,60€)    SO₂
- Timbal de cordero relleno de setas con salsa de ratafia (+5€) SO₂
- *Encontrareis la receta en www.rutadelvidelleida.cat
- Paletilla de cabrito con salsa de trufa (+8€) 
- Solomillo de ternera a la parrilla con escalivada y mantequilla de hierbas (+8€) 

POSTRES

- La versión de nuestra "Piña colada"  SO₂
- Coulant de chocolate con helado de vainilla    
- Granizado de limón y menta con espuma de crema catalana  
- 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. Algunas guarnición puede contener alérgenos.



FRUTOS SECOS



APIO



ALTRAMUCES



GLUTEN



HUEVO



MOLUSCOS



MARISCO



LECHE



PESCADO



SOJA



SULFITOS



CACAHUETES



SEMILLAS



MOSTAZA