

MENÚ DEL LLAC

APERITIVO

PRIMER PLATO

Escudella Pallaresa

Ensalada con crujiente de queso de cabra y vinagreta de frambuesas   

Coca de espinacas con queso azul y bacalao   

Carpaccio de ternera bruna con rúcula y virutas de queso curado 

Canelón de pato con crujiente de queso   

Caracoles salteados con hierbas del Montsec, aceite verde y alioli 

Tataki de atún Balfegó con tomate confitado   

Corazones de alcachofa, girella en tempura, langostinos y avellanas tostadas (+2€)   

Caracoles "a la llauna" con alioli (+3€)  

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 bogavante (+7€)   

Plato

Bacalao gratinado con alioli de pera, crema de apionabo y puerros crujientes   

Manitas de cerdo crujientes con chips de espinacas y jamón ibérico 

Meloso de ternera con parmentier trufado y salsa de setas  

Codillo de cordero lacado (+2€) 

Civet de ciervo con parmentier de trufa (+4,60€)    

Rodaballo fresco con salsa de azafrán Pallarés (+7€)    

Pulpo a la brasa con patata al mortero (+7€) 

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"  

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. Alguna guarnición puede contener alérgenos.

FRUTOS SECOS

LECHE

ÁPIO

PESCADO

ALTRAMUCES

SOJA

GLUTEN

SULFITOS

HUEVO

CACAHUETES

MOLUSCOS

SEMILLAS

MARISCO

MOSTAZA