

# MENÚ DEL LLAC

## APERITIVO

### PRIMER PLATO

Escudella Pallaresa 

Ensalada con crujiente de queso de cabra y vinagreta de frambuesas   SO<sub>2</sub>

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   SO<sub>2</sub>

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€)  SO<sub>2</sub>

### 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 SO<sub>2</sub>

Meloso de ternera con parmentier trufado y salsa de setas SO<sub>2</sub> 

Codillo de cordero lacado (+2€) 

Civet de ciervo con parmentier de trufa (+4,60€)    SO<sub>2</sub>

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”  SO<sub>2</sub>

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