
































MENÚ DEL LLAC

APERITIU





ENTRANT

- Gaspatxo de remolatxa amb vieira, arengada i encurtits   SO₂ 
- Amanida de formatges del Pallars, codonyat i vinagreta de pera   SO₂
- Esqueixada de bacallà amb oli del Molí de la Vall  SO₂
- Cors de carxofa confitada, girella en tempura i llagostins   
- Caneló d'ànec XL amb beixamel   SO₂
- Caragols a la llauna amb all i oli (+3€)  SO₂
- Brioix de tàrtar de filet de vedella amb salsa de rovell curat (+3€)  SO₂  













PLAT PRINCIPAL

- Bacallà amb salsa de safrà i crema d'api-rave    
- Suprema de truita de riu assalmonada amb crosta de músic i salsa de calçots    
- Llobarro a la brasa estil Orio   
- Melós de vedella amb salsa Oporto SO₂
- Peus de porc cruixents amb xips d'espínacs i pernil Ral SO₂
- Braó de xai lacat amb patata al morter SO₂
- Civet de cérvol (+4,60€)    SO₂
- Entrecot de vedella del Pirineu amb salsa de múrgoles (+8€)  SO₂
- Cuixa de cabrit farcida amb salsa de tòfona (+8€) 
- Filet de vedella amb salsa de foie (+10€) SO₂

Arrossos per compartir (mín. 2 persones)

- Arròs de conill -sense feina- amb allioli (+3€) 
- Arròs de llamàntol i cranc blau (+10€)   

POSTRES

- El nostre pastís de pastanaga    
- Granisat de llimona i menta amb escuma de crema catalana  
- Coulant de xocolata amb gelat de timonet    
- Tatin de poma amb gelat de romaní 
- La versió de la nostra "Pinya colada"  SO₂

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



ÀPIT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOL-LUSCS



MARISC



LLLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAUETS



SESAM



MOSTASSA