






























MENÚ DEL LLAC

APERITIVO




PRIMER PLATO

- Gazpacho de remolacha con vieira, arenque y encurtidos   SO₂ 
- Ensalada de quesos del Pallars, dulce de membrillo y vinagreta de pera   SO₂
- Esqueixada de bacalao con aceite del Molí de la Vall  SO₂
- Corazones de alcachofa confitados, girella en tempura y langostinos   
- Canelón de pato XL con bechamel   SO₂
- Caracoles "a la llauna" con alioli (+3€)  SO₂
- Brioche de tartar de solomillo de ternera con salsa de yema curada (+3€)  SO₂  














SEGUNDO PLATO

- Bacalao con salsa de azafrán y crema de apionabo   
- Suprema de trucha de río asalmonada con costra de frutos secos y salsa de calçots    
- Lubina a la brasa estilo Orio  
- Meloso de ternera con salsa de Oporto SO₂
- Manitas de cerdo crujientes con chips de espinacas jamón Ral SO₂
- Jarrete de cordero lacado con patata al mortero SO₂
- Civet de ciervo (+4,60€)    SO₂
- Entrecot de ternera del Pirineo con salsa de colmenillas (+8€)  SO₂
- Pierna de cabrito rellena con salsa de trufa (+8€) 
- Solomillo de ternera con salsa de foie (+10€) SO₂

Arroces para compartir (mín. 2 personas)

- Arroz de conejo deshuesado con alioli (+3€) 
- Arroz de bogavante y cangrejo azul (+10€)  

POSTRES

- Nuestro pastel de zanahoria    
- Granizado de limón y menta con espuma de crema catalana  
- Coulant de chocolate con helado de tomillo    
- Tatín de manzana con helado de romero  
- La versión de nuestra "Piña colada"  SO₂

PRECIO: 35,00 € (Iva incluido)

Bebidas no incluidas

Si tienen algún tipo de alergia o intolerancia avisar al camarero. Alguna guarnición puede contener alérgenos.



FRUITS SECS



ÀPIT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOL-LUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAUETS



SÈSAM



MOSTASSA