

MENÚ DEL LLAC

APERITIU | ENTRANT

- Gaspatxo de remolatxa i cireres amb vieira, arengada i encurtits   SO₂ 
- Amanida de formatges del Pallars, codonyat i vinagreta de pera   SO₂
- Esqueixada de bacallà amb mongetes i oli del Molí de la Vall  SO₂
- Cors de carxofa confitada, girella, picada i salsa espanyola  
- Caneló d'ànec XL amb beixamel i demi-glace   SO₂
- Caragols a la llauna (+3€)  SO₂
- Tàrtar de filet de vedella, brioix de mantega, rovell curat i piparres (+3€)  SO₂  

PLAT PRINCIPAL

- Bacallà al pil-pil i celerí   
- Truita de riu amb tempura i amanida de fonoll i poma    
- Llobarro a la brasa estil Orio   
- Melós de vedella i moniato SO₂ 
- Peus de porc a la catalana  
- Espatlla de xai cuita a baixa temperatura, sèsam i patata ratte  
- Magret d'ànec amb cremós de figues i Oporto (+3€) 
- Civet de cérvol (+4,60€)    SO₂
- Entrecot de vedella del Pirineu amb salsa de múrgoles (+8€)  SO₂

Arrossos per compartir (mín. 2 persones)

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

POSTRES

- Torrada de Santa Teresa   
- Granisat de llimona i menta amb escuma de crema catalana  
- Coulant de xocolata amb gelat de timonet    
- Tatin de poma amb gelat de romaní  
- Les nostres maduixes amb nata 

PREU: 35,00 € (lva 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



APIT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOL-LUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAUETS



SESAM



MOSTASSA