

MENÚ DEL LLAC

APERITIVO

PRIMER PLATO

- Gazpacho de remolacha y cerezas con vieira, arenque y encurtidos   SO₂ 
- Esqueixada de bacalao con alubias y aceite del Molí de la Vall  SO₂
- Ensalada de tomate del huerto acevichado  
- Canelón de pato XL con bechamel y demi-glace   SO₂
- Caracoles “a la llauna” (+3€)  SO₂
- Tartar de solomillo de ternera, brioche de mantequilla, yema curada y piparras (+3€)  SO₂  

SEGUNDO PLATO

- Bacalao al pil-pil y apionabo  
- Trucha de río en tempura con ensalada de hinojo y manzana    
- Lubina a la brasa estilo Orio   
- Meloso de ternera y boniato SO₂ 
- Manitas de cerdo a la catalana  
- Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, sésamo y patata ratte  
- Magret de pato con cremoso de higos y Oporto (+3€) 
- Entrecot de ternera del Pirineo con salsa de colmenillas (+8€)  SO₂

Arroces para compartir (mín. 2 personas)

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

POSTRES

- Degustación de quesos del Pallars (+3€)   SO₂
- Torrija   
- Granizado de limón y menta con espuma de crema catalana  
- Coulant de chocolate con helado de avellana    
- Tatín de manzana con helado de romero  
- Nuestras fresas con nata 

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



APIT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOL·LUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFIT



CACAUETS



SÉSAM



MOSTASSA

MENÚ KMO

APERITIVOS



ENTRANTES

Gazpacho de remolacha y cerezas con vieira, arenque y encurtidos   SO₂ 

Esqueixada de bacalao con alubias y aceite del Molí de la Vall  SO₂

Ensalada de tomate de la huerta al estilo ceviche  



SEGUNDO PLATO

Trucha de río en tempura con ensalada de hinojo y manzana    



TERCER PLATO

Meloso de ternera con boniato SO₂ 



PREPOSTRE

Nuestras fresas con nata 



POSTRES

Torrija   

PRECIO: 50,00€ (IVA incl)

Bebidas no incluidas

* Menú de temporada. Algunos platos pueden variar según la disponibilidad de los productos.

Si tienen algún tipo de alergia o intolerancia avisar al camarero.

Alguna guarnición puede contener alérgenos



FRUTOS SECOS



APIO



ALTRAMUCES



GLUTEN



HUEVO



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



LECHE



PESCADO



SOJA



SULFITOS



CACAHUETES



SÉSAMO



MOSTAZA