

MENÚ DEL LLAC

APERITIU

PRIMER PLAT

Escalivada amb romesco, sardina de la costa i pa de coca   

Tataki de tonyina balfegó amb pesto d'alfàbrega,
tapenada i tomates cherries   

Escudella pallaresa 

Canalons d'ànec rostit amb beixamel i formatge del país  

Salmorejo amb ou de guatlla, ibèric cruixent i pols d'oliva negra  

Caragols saltejats ALLERGEN FREE


SEGON PLAT

Paella de conill i verdures  

Timbal de corder farcit de bolets, patata morter i demi-glace ALLERGEN FREE

Truita dels Pirineus a la planxa amb puré de xirivia i nap envinagrat  

Bacallà amb pisto agredolç, allioli i cruixent de pinyons    

Filet de vedella del Bastús a la graella amb espàrrec
i mantega d'herbes (+6€) 

Magret d'ànec amb rösti de patata, remolatxa i cireres confitades 

POSTRES

Gelatina de farigola amb amanida de fruits vermells ALLERGEN FREE

Bunyols de xocolata i gelat de vainilla    

Pastis de mató al caramel de mel i taronja amb cruixent de nous    

Torrija de crema catalana i gelat de vainilla   

PREU: 35,00€ (IVA inclòs)

Begudes no incloses

Si tiene cualquier tipo de alergia o intolerancia es necesario avisar al camarero.

Alguna guarnición puede contener alérgenos.



FRUITS SECS



ÀPT



TRAMUSSOS



GLUTEN



OU



MOL-LUSCS



MARISC



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAHUETS



SESAM



MOSTASSA