

# MENÚ DEL LLAC

## APERITIU

### PRIMER PLAT

Sardina de la costa, albergínia marinada, xantillí de rave i sèsam     

Delícia de Tupinambo de l'hort, mató, tòfona i sal d'ibèric 

Pop a la brasa, parmentier, pebre vermell fumat i rúcula  

Fondue de formatge amb guarnicions   

Caragols a la llauna ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa  

### SEGON PLAT

Paella de ceps i foie  

Rodó de corder amb patata morter, bolets i demi-glace 

Truita dels Pirineus a la planxa amb el seu caviar i verdures asiàtiques  

Bacallà amb pisto agredolç, allioli i cruixent de pinyons   

Filet de vedella del Bastús a la graella amb espàrrec

i mantega de tòfona (+6€) 

Cuixa d'ànec confitada amb moniato i cireres   

Cua de bou amb salsa de vi i crema de carbassa   

### POSTRES

Textures de pinya colada 

Pa amb oli, xocolata i sal maldon  

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

Tatin de poma amb gelat de farigola i festucs garrapinyats   

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



LLET



PEIX



SOJA



SULFITS



CACAUETS



SESAM



MOSTASSA