

# MENÚ DEL LLAC

## APERITIVO

## PRIMER PLATO

Sardina de la costa, berenjena marinada, chantilly de rábano y sésamo     

Delicia de Tupinambo del huerto, requesón, trufa y sal de ibérico 

Pulpo a la brasa, parmentier, pimentón rojo ahumado y rúcula  

Fondue de queso con guarniciones   

Caracoles “a la llauna” ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa  

## SEGUNDO PLATO

Paella de boletus y foie  

Redondo de cordero con patata mortero, setas y demi-glacé 

Trucha del Pirineo a la plancha con su caviar y verduras asiáticas  

Bacalao con pisto agridulce, alioli y crujiente de piñones   

Solomillo de ternera de Bastús a la parrilla con espárrago  
y mantequilla de trufa (+6€) 

Muslo de pato confitado con boniato y cerezas   

Rabo de buey con salsa de vino y crema de calabaza   

## POSTRES

Texturas de piña colada 

Pan con aceite, chocolate y sal maldon  

Pastel de requesón a la miel y naranja con crujiente de nueces    

Tarta tatin con helado de tomillo y pistachos garrapiñados   

PRECIO: 35,00 € (Iva incluido)

Bebidas no incluidas

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



FRUTOS SECOS



APIO



ALTRAMUCES



GLUTEN



HUEVO



MOLUSCOS



MARISCO



LECHE



PESCADO



SOJA



SULFITOS



CACAHUETES



SEMILLAS



MOSTAZA