

MENÚ DEL LLAC

APERITIVO

PRIMER PLATO

Gilda Terradets (caballa en escabeche y esferificación de oliva)  

Lasaña de boletus y trufa   

Carpaccio de langostino, duxelle de setas y caramelo de ponzu   

Corazones de alcachofa, girella en tempura, salsa verde, allioli y avellanas  

Caracoles salteados ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa  

SEGUNDO PLATO

Paella de bogavante (+14€) *mínimo 2 personas  

Redondo de cordero con patata mortero y setas 

Trucha del Pirineo a la plancha con ensalada de hinojo y dátiles  

Bacalao con crema de guisantes, allioli y puerro crujiente   

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

Carrillera de ternera con boniato y castañas salteadas   

POSTRES

Texturas de piña colada  

Coulant de chocolate con helado de Cassís    

Pastel de requesón con crujiente de nueces y sorbete de mandarina    

Tarta de queso y pistachos con ganache de chocolate y frutos rojos    

PRECIO: 35,00 € (Iva incluido)

Bebidas no incluidas

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

