

MENÚ DEL LLAC

APERITIVO

PRIMER PLATO

Gilda Terradets (caballa en escabeche y esferificación de oliva)  

Canelón de pato con crujiente de parmesano   

Calçots a la brasa con romesco  

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

Caracoles salteados ALLERGEN FREE

Escudella pallaresa  

SEGUNDO PLATO

Paella de bogavante (+8€ pp) *mínimo 2 personas  

Codillo con patata mortero y setas 

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

Bacalao con crema de guisantes, alioli y puerro crujiente   

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

Magret de pato con parmentier y compota especiada de manzana 

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.



FRUTOS SECOS



APIO



ALTRAMUCES



GLUTEN



HUEVO



MOLUSCOS



MARISCO



LECHE



PESCADO



SOJA



SULFITOS



CACAHUETES



SEMILLAS



MOSTAZA