SCHIERBECK

RESTAURANT - LLAC PUIGCERDÀ

INVIERNO

ESP

Para empezar

Croqueta de jamón ibérico (*unidad*)	3,00
Escalivada a la llama con arenque ahumado	14,50
Canelón de brandada de bacalao	15,00
Sopa de cebolla	13,50
Steak tartar de ternera sobre milhojas de patata	23,50
Tortilla vaga de butifarra del perol y setas de temporada	14,00
Trinxat amb papada ibèrica	14,50
Ravioli abierto de vieira con salsa nántua y *duxelle* de boletus	16,50
Roastbeef de jabalí con verduritas de invierno y romesco	17,00
Pan de cristal con tomate de colgar	4,00

Para terminar

Arroz de gamba roja *(25 min. preparación)*	25,50
Arroz de boletus y *foie gras poêlé* *(25 min. preparación)*	24,00
Arroz con liebre y alcachofas *(25 min. preparación)*	23,00
Bacalao con *cap i pota* y patatas ahumadas	26,50
Suprema de trucha del Pirineo con salsa *beurre blanc*	17,00
Muslo de pato de bellota rustido con nabos de Talltendre	18,50
Fricandó de ternera con *cremalloles*	22,50
Solomillo de vaca vieja con tupinambur y enokis	28,00
Solomillo de ciervo albardado con salsa ligera de queso y crumble	23,00

Para rematar

Milhojas de nata y fresones	12,00
Panacota con miel y trufa Melanosporum	8.00
Tarta fina de manzana con helado de canela	7,00
Pastel de queso *(recomendado para 2 personas)*	12,00
Sandwich de chocolate con leche y frambuesas	7,00
Falso sabayón de fruta de temporada	7,00
Sorbetes y helados	7,00

** Please refer our staff in the event of food intolerance or allergy*