



RESTAURANT JUQUIM

Olla Pallaresa

Palpis con ensalada: Entrante de caza típico de la comarca

Paté de la casa (sin conservantes)

Ensalada mixta del tiempo

Canelones de setas

Canelones de carne

Macarrones gratinados

Ensalada de salmón con setas del bosque

Revuelto de setas auténticas silvestres (sin huevo)

Tostada con salchichón del Pallars

Foie gras de pato micuit con membrillo (50 grms)

Butifarra catalana con guarnición variada

Codornices con ajo y perejil

Pollo a la brasa con guarnición variada

Civet (estofado de caza)

Lomo de cerdo a la brasa con guarnición variada

Hamburguesa de potro (2 unidades) con guarnición variada

Pies de cerdo con " all y oli " con guarnición variada

Bistec de ternera con guarnición variada (roquefort o p.verde)

Cordero a la brasa con guarnición variada

Conejo a la brasa con "all i oli" y guarnición variada

Bistec de potro del Pallars con ajo y perejil

Entrecot de ternera (a la brasa, roquefort o pimienta verde)

Filetes de pierna de jabalí a la brasa a les finas hierbas

(se recomienda poco hecho)

Pan y vino de la casa