



SUN DECK

PARA EL CENTRO

Costrini <i>Pepperoni Picante, Queso Ahumado, Tomate Ibérico y Pimiento de Padrón</i>	€ 10
Tabla de Ibéricos <i>Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo y Chorizo Ibérico</i>	€ 28
Raclette de Queso <i>Cebollitas, Champiñones, Patatas, Pimiento Rojo y Pepinillos</i>	€ 20
Fondue Suiza <i>Queso Gruyère y Emmental, Setas Silvestres, Patatas y Alcaparras</i>	€ 22
Surtido de Croquetas Caseras <i>Relleno de Hongos, Rabo de Toro y Queso Cabrales con Chutney de Cebolla</i>	€ 16
Wrap Estilo 'El Lodge' <i>Espinacas, Hummus, Pollo Tikka Crujiente, Maiz, Aguacate y Salsa Jengibre</i>	€ 12
Molletes de Presa Ibérica <i>Mojo Picante</i>	€ 12
Patatas Fritas <i>Aceite de Trufa y Parmesano</i>	€ 8

SENCILLAMENTE CALIENTE

Crema de Calabaza <i>Jengibre y Tomillo</i>	€ 11
Consomé de Ave <i>Jamón Ibérico, Huevo Duro Rallado, Pan Tostado y Jerez</i>	€ 10
Sopa de Cebolla <i>Queso Gruyère Gratinado sobre Pan Tostado</i>	€ 11

TO SHARE

Costrini <i>Spicy Pepperoni, Smoked Cheese, Iberian Tomato and Padrón Pepper</i>	€ 10
Iberian Ham Platter <i>Iberian 'Bellota' Ham, Cured Pork Loin and Iberian Chorizo</i>	€ 28
Cheese Raclette <i>Baby Onions, Mushrooms, Potatoes, Red Pepper and Gherkins</i>	€ 20
Swiss Fondue <i>Gruyère and Emmental Cheeses, Wild Mushrooms, Potatoes and Capers</i>	€ 22
Assorted Homemade Croquettes <i>Filled with Mushrooms, Oxtail and Cabrales Cheese with Onion Churney</i>	€ 16
'El Lodge' Style Wrap <i>Spinach, Hummus, Crispy Tikka Chicken, Corn, Avocado and Ginger Sauce</i>	€ 12
Iberian Prey Molletes <i>Spicy Mojo</i>	€ 12
French Fries <i>Truffle Oil and Parmesan</i>	€ 8

NICE AND HOT

Cream of Pumpkin Soup <i>Ginger & Thyme</i>	€ 11
Chicken Consommé <i>Iberian Ham, Grated Hard-Boiled Egg, Croutons and Sherry</i>	€ 10
Onion Soup <i>Gruyère Cheese au Gratin on Croutons</i>	€ 11

ALGO LIGERO

Ensalada Niçoise <i>Atún Grillé, Judías Verdes, Patatas, Huevo Duro, Anchoas y Tomate</i>	€ 15
Ensalada César <i>Langostinos o Pollo a la Parrilla</i>	€ 20
Ensalada de Mozzarella, Tomate y Aguacate <i>Vinagreta de Miel</i>	€ 14
Carpaccio de Ternera y Pato <i>Foie Gras</i>	€ 24
Carpaccio de Remolacha y Calabacín <i>Queso Parmesano</i>	€ 11
Sashimi Variado <i>Atún, Salmón, Vieira y Masago</i>	€ 25
Antipasto de Verduras de Temporada a la Parrilla <i>Chimichurri y Pesto de Pistacho</i>	€ 14

APETECIBLE

Pepito de Ternera <i>Finas Tiras de Ternera, Queso Provolone Gratinado y Pimiento Verde</i>	€ 14
Sandwich Club <i>Pollo, Beicon, Mayonesa, Lechuga, Cheddar Ahumando, Tomate y Huevo</i>	€ 16
Baguette Vegetal <i>Lechuga, Tomate, Mayonesa, Huevo Duro, Cebolla y Espárragos Verdes Opción de Atún</i>	€ 12
Hamburguesa de Ternera <i>Cebolla Roja, Pepinillo, Beicon y Alioli</i>	€ 16

NICE & LIGHT

Niçoise Salad <i>Grilled Tuna, Green Beans, Potato, Hard-Boiled Egg, Anchovies and Tomato</i>	€ 15
Ceasar Salad <i>Grilled King Prawns or Chicken</i>	€ 20
Mozzarella, Tomato and Avocado Salad <i>Honey Vinaigrette</i>	€ 14
Beef and Duck Carpaccio <i>Foie Gras</i>	€ 24
Beetroot and Zucchini Carpaccio <i>Parmesan Cheese</i>	€ 11
Assorted Sashimi <i>Tuna, Salmon, Scallop and Masago</i>	€ 25
Grilled Season Vegetable Antipasto <i>Chimichurri and Pistachio Pesto</i>	€ 14

TEMPTING

Philly Steak Sandwich <i>Thin-sliced Steak, Provolone Cheese au Gratin, Green Peppers</i>	€ 14
Club Sandwich <i>Chicken, Bacon, Mayonnaise, Lettuce, Smoked Cheddar, Tomato and Egg</i>	€ 16
Vegetable Baguette <i>Lettuce, Tomato, Mayo, Egg, Onion, Green Asparagus Option of Tuna</i>	€ 12
Beef Hamburger <i>Red Onion, Gherkin, Bacon and Alioli</i>	€ 16

PLATOS PRINCIPALES

Risotto <i>Setas Silvestres, Espárragos Verdes y Parmesano</i>	€ 16
Milanesa de Pollo Gratinado <i>Patatas y Verduras</i>	€ 16
Parrillada de Carne 'El Lodge' <i>Buey, Salchicha Criolla, Pollo, Cordero y Verduras</i>	€ 26
Espaguetis al Gusto <i>Boloñesa, Carbonara, Napolitana o al Pesto</i>	€ 14
Carrillada de Ternera en su Jugo <i>Puré de Patatas y Jamón Ibérico</i>	€ 28
Pollo al Curry <i>Brotos de Bambú y Arroz Basmati</i>	€ 18
Salmón Grillé <i>Espinacas Teriyaki</i>	€ 18
Tempura de Langostinos y Verduras <i>Salsa Tailandesa</i>	€ 26
Coquelet a la Parrilla <i>Salsa de Mostaza</i>	€ 20

PIZZAS

Margarita <i>Tomate, Mozzarella y Orégano</i>	€ 13
Funghi & Tartufo <i>Aceite de Trufas y Foie-Gras</i>	€ 14
Pepperoni Picante <i>Tomate al Pesto y Beicon</i>	€ 13
Cuatro Quesos <i>Queso Azul, Cheddar, Emmental y Mozzarella</i>	€ 15
Carbonara <i>Setas y Espinacas</i>	€ 13
Vegetariana <i>Verduras Grillé al Pesto y Mozzarella</i>	€ 13

MAINS

Risotto <i>Wild Mushrooms, Green Asparagus and Parmesan</i>	€ 16
Breaded Chicken au Gratin <i>Potato and Vegetables</i>	€ 16
'El Lodge' BBQ Platter <i>Beef, Criolla Sausage, Chicken, Lamb and Vegetables</i>	€ 26
Spaghetti of your Choice <i>Bolognese, Carbonara, Napolitana or Pesto</i>	€ 14
Beef Checks in its Jus <i>Potato Purée and Iberian Ham</i>	€ 28
Chicken Curry <i>Bamboo Shoots and Basmati Rice</i>	€ 18
Grilled Salmon <i>Teriyaki Spinach</i>	€ 18
King Prawns and Vegetables Tempura <i>Thai Sauce</i>	€ 26
Grilled Coquelet <i>Mustard Sauce</i>	€ 20

PIZZAS

Margherita <i>Tomato, Mozzarella and Oregano</i>	€ 13
Funghi & Tartufo <i>Truffle Oil and Foie Gras</i>	€ 14
Spicy Pepperoni <i>Tomato Pesto and Bacon</i>	€ 13
Four Cheeses <i>Blue Cheese, Cheddar, Emmentaler, Mozzarella</i>	€ 15
Carbonara <i>Mushrooms and Spinach</i>	€ 13
Vegetarian <i>Grilled Vegetable Pesto and Mozzarella</i>	€ 13

NIÑOS / KIDS

Delicias de Pollo con Patatas Fritas y Ensalada € 10
Chicken delights with French Fries and Salad

Mini San Jacobo o Mini Flamenquines con Patatas Fritas € 10
Mini San Jacobo or Mini Flamenquines with French Fries

Pasta con Mantequilla € 10
Buttered Pasta

POSTRES / DESSERTS

Mousse de Chocolate Estilo 'El Lodge' € 8
'El Lodge' Style Chocolate Mousse

Volcán de Chocolate con Crema de Caramelo € 10
Chocolate Volcano with Caramel Cream

Tarta de Queso con Terciopelo Rojo € 8
Red Velvet Cheesecake

Pastel de Vainilla Bourbon con Trufa de Café € 8
Bourbon Vanilla Cake with Coffee Truffles

Tarta Ópera con Sorbete de Frambuesas € 8
Opera Cake with Raspberry Sorbet

Frangipane con Frutos Rojos Gratinados € 10
Frangipane Tart with Red Fruits au Gratin

Crumble de Manzana con Helado de Canela € 8
Apple Crumble with Cinnamon Ice Cream

Helados y Sorbetes · Variados € 7
Ice Cream and Sorbets · Assortment

Tabla de Quesos con Mermelada de Higos € 16
Cheese Platter with Fig Jam

Plato de Frutas de Temporada con Sorbete de Limón € 8
Seasonal Fruit Platter with Lemon Sorbet