



SUN DECK

Almuerzo y Snacks / Lunch & Snacks

PARA COMPARTIR

Tabla de ahumados <i>Cecina de ciervo, pastrami de Angus y vacuno</i>	28
Raclette de queso clásica o a la trufa <i>Cebollitas, champiñones Portobello, patatas dulces, pepinillos, brócoli y pepperoni</i>	29 p/p
Fondue suiza o de queso Payoyo <i>Cebollitas, champiñones Portobello, patatas dulces, pepinillos, brócoli y pepperoni</i>	29 p/p
Nuestra variedad de tacos <i>Pollo, ternera, camarones y vegetariano</i>	23
Ceviche de atún picante <i>Sésamo y aguacate</i>	22
Patatas fritas <i>Queso Parmesano</i>	15
Guacamole <i>Nachos de chíá y tortitas de camarones</i>	18

PARA ENTRAR EN CALOR

Sopa de pescado de roca <i>Hebras de azafrán</i>	21
Sopa de cebolla <i>Queso Gruyère gratinado sobre pan tostado</i>	19
Crema de calabaza <i>Jengibre y tomillo</i>	19

ALGO LIGERO

Ensalada Nevada <i>Beicon, aguacate, cogollos crujientes, salsa de trufa y pollo Cajún o pastrami ahumado</i>	23
Antipasto de verduras grillé y aguacate <i>Vinagreta de sésamo y miel</i>	18
Carpaccio de boletus <i>Vinagreta de piñones</i>	18
Ensalada de burrata a la trufa <i>Pipirrana picante y rúcula</i>	23
Dúo de tomate Raff y Amara <i>Aceite de cilantro</i>	21
Poké estilo “El Lodge” <i>Gambas al Pil Pil, anguila ahumada y tofu marinado</i>	21

TO SHARE

Assorted smoked platter <i>Deer jerky, Angus pastrami and beef</i>	28
Truffled cheese Raclette <i>Baby onions, mushrooms, gherkins, broccoli and pepperoni</i>	29 p/p
Swiss fondue <i>Gruyère and Emmental cheeses, wild mushrooms, potatoes and capers</i>	29 p/p
Assorted tacos <i>Chicken, beef, baby shrimps or vegetarian</i>	23
Spicy tuna ceviche <i>Sesame and avocado</i>	22
Truffled French fries <i>Parmesan cheese</i>	15
Guacamole <i>Chia nachos and shrimps omelette</i>	18

NICE AND HOT

Rock fish soup <i>Saffron strands</i>	21
Onion soup <i>Gruyère cheese on toasted bread</i>	19
Pumpkin soup <i>Ginger and thyme</i>	19

SOMETHING LIGHT

Nevada salad <i>Bacon, avocado, crunchy buds, truffle sauce, Cajun chicken or smoked pastrami</i>	23
Grilled vegetable and avocado antipasto <i>Sesame and honey dressing</i>	18
Boletus carpaccio <i>Pine nuts vinaigrette</i>	18
Burrata salad with truffle sauce <i>Spicy Pipirrana and rocket salad</i>	23
Duo of tomato Raff and Amara <i>Coriander oil</i>	21
Poke “El Lodge style” <i>“Pil Pil” prawns, smoked eel and marinated tofu</i>	21

APETECIBLE

Pepito de Wagyu <i>Pan Pretzel, queso Raclette, pimientos del Padrón y salsa Argentina</i>	23
Espaguetis al Gusto <i>Boloñesa, Carbonara, Napolitana o Pesto</i>	22
Wrap de Kebab <i>Pollo de corral con aromas del Mediterráneo y salsa de yogurt griego</i>	22
Risotto de jamón ibérico <i>Espárragos verdes, ajetes y secreto ibérico</i>	24
Currywurst estilo “El Lodge” <i>Boniato frito y salsa Currywurst</i>	22

PRINCIPALES

Albóndigas suecas <i>Puré de boniato y pepino al eneldo</i>	22
Pallarda de pollo <i>Marinado a la lima y jengibre</i>	24
Hamburguesa de ternera <i>Cebolla caramelizada, salsa Chipotle, beicon y Cheddar ahumado</i>	27
Entrecôte de ternera <i>Sal gris de Guérande</i>	32
Salmón asado <i>Ajetes y Roteña de coco</i>	29
Hamburguesa de pavo crujiente <i>Mayonesa picante, salsa de beicon y queso Gouda</i>	25
Pulpo a la parrilla con madera de cedro <i>Patatas y Chimichurri</i>	32
Costilla de ternera en su jugo <i>Verduras al pesto, bimi y kale</i>	27
Pyttipanna de ternera <i>Boniato, remolacha, huevo frito, pepinillos</i>	24

TEMPTING

Wagyu “Pepito” sandwich <i>Pretzel bread, Raclette cheese, Padron peppers and Argentinian sauce</i>	23
Spaghetti of your choice <i>Bolognese, Carbonara, Napolitana or Pesto</i>	22
Kebab wrap <i>Free-range chicken with Mediterranean flavours and Greek yoghurt sauce</i>	22
Iberian ham risotto <i>Green asparagus, garlic and “secreto ibérico”</i>	24
Currywurst “El Lodge” style <i>Fried sweet potato and Currywurst sauce</i>	22

MAINS

Swedish meatballs <i>Sweet potato purée and dill cucumber</i>	22
Chicken “Paillard” <i>Marinated with lime and ginger</i>	24
Beef burger <i>Caramelized onions, Chipotle Sauce, bacon and smoked Cheddar</i>	27
Beef entrecote <i>Grey salt from Guérande</i>	32
Roasted salmon <i>Sping onions and coconut “Roteña”</i>	29
Crispy turkey burger <i>Spicy mayonnaise, bacon sauce and Gouda cheese</i>	25
Grilled octopus with cedar wood <i>Potatoes and Chimichuri sauce</i>	32
Beef cutlet in its own “jus” <i>Pesto vegetable, bimi and kale</i>	27
Beef “Pyttipanna” <i>Sweet potatoes, beetroot, fried egg and gherkin</i>	24

PIZZAS

Margarita · <i>Tomate, mozzarella y orégano</i>	18
Funghi y tartufo · <i>Aceite de trufa, prosciutto y albahaca</i>	22
Carbonara · <i>Champiñones Portobello, beicon, espinacas y cebolla roja</i>	20
Schiacciata picante · <i>Chile fresco, aceitunas Kalamata y ají rojo</i>	21
Romana · <i>Cebolla confitada, mortadela a la trufa con pistachos y pesto</i>	22
Trufa · <i>Al Parmesano, trufa negra fresca y cebolla roja</i>	24

NIÑOS

Delicias de pollo · <i>Patatas fritas y ensalada</i>	12
Mini San Jacobos · <i>Patatas fritas</i>	11
Espaguetis con mantequilla	13
Lasaña Boloñesa · <i>Tomate y albahaca</i>	15
Delicias de pescado · <i>Arroz y brócoli</i>	13

ALGO DULCE

Mousse de chocolate <i>Estilo "El Lodge"</i>	12
Tarta Ópera <i>Crema de mantequilla al café y ganache de chocolate</i>	10
Milhojas de la abuela <i>Cabello de ángel y Piñones</i>	10
Tarta de queso casera <i>Cereza al Marrasquino</i>	12
Chunky brownie USA <i>Helado de plátano</i>	12
Tatín de manzana con toffee <i>Helado de avellana</i>	11
Helados y sorbetes variados	10
Tarta de Piononos de Monachil	10
Plato de frutas de temporada	10

PIZZAS

Magherita Pizza · <i>Mozarella cheese, tomato and oregano</i>	18
Funghi and tartufo · <i>Black truffle oil, prosciutto and basil</i>	22
Carbonara · <i>Portobello mushrooms, bacon, spinach and red onions</i>	20
Spicy Schiacciata · <i>Fresh chilis and Kalamata olives</i>	21
Romana · <i>Confit onions, truffled mortadella with pistachio and pesto</i>	22
Truffle · <i>With Parmesan cheese, fresh black truffle and red onions</i>	24

KIDS

Chicken nuggets · <i>French fries and salad</i>	12
Mini "Cordon Bleu" · <i>French fries</i>	11
Spaghetti with butter	13
Bolognese lasagna · <i>Tomato and basil</i>	15
Fish goujons · <i>Rice and broccoli</i>	13

SOMETHING SWEET

Chocolate mousse <i>"El Lodge" style</i>	12
Opera cake <i>Coffee butter cream and chocolate ganache</i>	10
Gradma's Milfeuilles recipe <i>"Cabello de ángel" and pine nuts</i>	10
Homemade cheesecake <i>Marraschino cherries</i>	12
Chunky brownie USA <i>Banana ice cream</i>	12
Tatin tart with toffee <i>Hazelnuts ice cream</i>	11
Assorted ice cream and sorbet	10
Piononos cake from Monachil	10
Seasonal fresh fruit plate	10