



Cubierto: 2,5 €

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada de bogavante
Quinoa y caviar
34

Ensalada de kale
Frutos secos y queso fresco de cabra con salsa de cacahuets
18

Tartar de atún rojo
Patatas paja y huevo
32

Ceviche de pez limón
Ají amarillo
24

Ensalada de cangrejo crujiente
Mango, wakame y arroz sushi
25

Caviar Royal Oscietra 25g, 50g, 125g
Blinis y crema agria
70/130/245

Carpaccio de Wagyu
Trufa y parmesano
28

Steak tartar trufado
Tostas
34

Ostras Gillardeau N°1 (unidad)
Mignonette de vinagre de Granada
7

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de pescado de roca y marisco
Hebras de azafrán
22

Pappardelle con langostinos al ajillo
Burrata ahumada
27

Foie gras de pato caliente
Estofado de castañas, setas y chalotas
28

Gnocchi con gambas de garrucha al pesto
Tomates cherry ecológicos
24

Erizos de mar gratinados
22

Caracoles a la Bourguignonne
6 o 12 piezas
16 / 29

Risotto de boletus
Trufa
25

Salteado de alcachofas y cangrejo
A la vainilla, puré de apionabo
26

PLATOS PRINCIPALES

Fondue suiza o de queso Payoyo
Setas, patatas y alcaparrones. Mín. 2 personas
29 p/p

Pata de pulpo a la brasa
Madera de cedro, Romesco y tomate
32

Turnedó Rossini
Foie gras y trufa
43

Raclette de queso tradicional o trufado
Cebollitas, champiñones, patatas y brócoli. Mín. 2 personas
29 p/p

Lenguado a la Meunière
Estilo "El Lodge". Mín. 2 personas
49 p/p

Rodaballo
Jugo de espárragos y Pernod, vinagreta de tomate ahumada
32

Bogavante termidor
Boletus y salsa holandesa de erizos
45

Suprema de lubina
Berenjena asada y Tahina
36

DE NUESTRA PARRILLA

Carré de cordero
Majado de hierbas
30

Entrecôte de vaca madurada
Sal gris de Guérande
34

Turnedó
Al tomillo. Mín. 2 personas
35 p/p

Angus T-Bone
Mín. 2 personas
48 p/p

Tomahawk grillé de Angus
Mantequilla Café de París. Mín. 2 personas
39 p/p

Châteaubriand a la parrilla
Mín. 2 personas
41 p/p

Cowboy Angus nacional (650 gr)
38

Chuletón de vaca nacional madurado 45 días (1,4 kg)
Mín. 2 personas
56 p/p

Pollo de corral a la parrilla
Salsa argentina o chimichuri
29

Paletilla de cordero lechal
Confitada al cardamomo, espárragos y patatas
45

CARTA SALUDABLE

Crema suave de puerros y patata
Láminas de trufa y edamame
16 · 126 Kcal

Tartar de tomate y albahaca
Salsa de Tzatziki y aceitunas Kalamata
16 · 184 Kcal

Wok de verduras ecológicas
22 · 196 Kcal

Langostinos grillé
Wakame y vinagreta de jalapeño con cilantro
29 · 224 Kcal

Pollo de corral grillé
Verduras a la parrilla
29 · 276 Kcal

Filetitos de ternera
Tomate ecológico y patatas baby
31 · 224 Kcal

Crumble de dátiles y avena
Mousse de yogurt, mango y pistacho
9 · 210 Kcal

POSTRES

Mousse de chocolate
Estilo "El Lodge"
12

Milhojas de la abuela
Cabello de ángel y piñones
10

Tiramisú de chocolate
10

Tarta de queso casera
Cerezas al Maraschino
12

Chunky brownie (USA)
Helado de plátano
12

Tatín de manzana
Toffee y helado de ron con pasas de Motril
11

Helados y sorbetes
Variados
10

Tarta Ópera
Crema de mantequilla al café y ganache de chocolate
10

Fondue de chocolate o dulce de leche
Fruta y nubes de golosinas. Min 2 personas
12 p/p

Selva negra
10

Nuestro carro de quesos
Nacionales e internacionales
26