El Lodge

SUPLEMENTO DE CUBIERTO: 3,5 €

ENTRADAS FRÍAS

Tiradito de gamba roja
Cítricos y maracuyá
30

Ensalada de kale
Anacardos, queso de cabra y salsa de cacahuete
22

Dados de atún rojo
Aguacate y wakame
32

Ceviche de corvina
Leche de tigre de ají amarillo
21

Ostras Nº2 (unid)
Yuzu, manzana y pepino
7

Steak tartar trufado
Pane Carasau
38

Caviar Royal Siberian 30g, 50g
Blinis y crema agria
70 / 130

Tartar de tomate y albahaca
Tzatziki y olivas Kalamata
16

Carpaccio de lomo bajo de Wagyu
Trufa, tomate seco y parmesano
39

Burrata a la trufa
Tomates cherry ecológicos y pesto de pistacho
22

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de pescado de roca y marisco
Hebras de azafrán
22

Flor de alcachofa
Almejas y salsa verde
24

Caracoles a la Bourguignonne
6 o 12 piezas
21 /42

Croquetas de carabineros
Alí-olí agridulce
24

Fondue Suiza
Pan rústico, patatas baby, setas, embutidos y encurtidos. Mín. 2 Personas
30 p/p

Raclette tradicional
Pan rústico, patatas baby, setas, embutidos y encurtidos. Mín. 2 Personas
30 p/p

Boletus salteados
Foie-gras y espuma de trufa
20

Espárragos verdes grill
Huevo mollet, patata rosti y holandesa cítrica
19

PLATOS PRINCIPALES

Foie-gras de pato
Estofado de castañas, setas y cebolla francesa
28

Pata de pulpo
Romescu y patatas baby
43

Risotto de setas
Trufado
25

Rodaballo
Alcachofas fritas y salsa bilbaina
36

Bogavante Thermidor
Boletus y holandesa de su jugo
45

Suprema de lubina
Berenjena asada y Tahina
39

Tagliatelle con langostinos al ajillo
Burrata ahumada
29

Lenguado a la Meunière
Estilo "El Lodge". Mín. 2 Personas
120/kg

Gnocchi al pesto
Tomates cherry ecológicos
24

Fondue Bourguignonne
Verduras y salsas. Min. 2 Personas
45 p/p

DE NUESTRA PARRILLA

Entrecôte de vaca madurada 35 dias
Romescu
38

Turnedó 250g
Jugo de ternera al PX
38

Carré de cordero
Majado de hierbas
50

Marucha de Wagyu chileno
Chimichurri de salvia
34

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

T-Bone
Mín. 2 Personas
150/Kg

Tomahawk
Mín. 2 Personas
95/Kg

Cowboy
Mantequilla de Bourbon
100/Kg

Turnedó Rossini
Foie-gras y trufa
45

Costilla de Wagyu a baja tempertura
BBQ de cacahuetes
39

Paletilla de cordero lechal
Jugo de cardamomo y patatas baby
49

PARA ACOMPAÑAR

Patatas o boniatos
Fritos
10

Verduras de temporada
A la parrilla
12

Aguacate a la brasa
Anacardos caramelizados, rúcula, ágave y limón
14

Patata asada
Crème fraîche
10

Puerro asado
BBQ de cacahuetes
14

Puré de patata
Tradicional o trufado
14

NUESTRO LADO MÁS SALUDABLE

Ensalada de quinoa
Pepino, avellanas, hierbas frescas y sésamo
18

Crema de puerros
Láminas de trufa y edamame
17

Wok de verduras ecológicas
Ponzu picante
22

Langostinos grillé
Wakame y vinagreta de jalapeño con cilantro
29

Pollo de corral grillé
Bimis, ágave y limón
29

Filetitos de ternera
Jugo de ternera, tomates cherry y patatas baby
31

EL LADO DULCE DE "EL LODGE"

Mousse de chocolate
Estilo "El Lodge"
12

Tiramisú de chocolate
Crema de galleta lotus
14

Tarta de queso payoyo
Cerezas al Maraschino
12

Chunky Brownie
Helado de plátano
12

Tatín de manzana
Helado de caramelo salado
11

Helados y sorbetes
Variados
10

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

Coulant de chocolate
Helado de avellana
14

Nuestro carro de quesos
Nacionales e internacionales
26

Fresas salteadas (sin azúcar)
Amontillado y helado de vainilla
12

“El esquí es un baile en el que te dejas llevar por la montaña.”

Todos los precios incluyen el IVA