



GRILL

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada de Bogavante
*Papaya, Mango, Vinagreta de
Hierba de Limón y su Coral*
€ 35

Tartar de Atún Rojo
Guacamole y Ajoblanco de Coco
€ 26

Finas Láminas de Boletus Templado
Queso Pecorino y Vinagreta de Piñones
€ 16

Coca de Pan de Especies
Láminas de Foie Gras y Germinados
€ 19

Ensalada Templada
Alcachofas a la Brasa, Langostinos y Setas
€ 25

Caviar de Riofrío
Blinis y Crema Agria
€ 195

Sashimi de Salmón, Vieira y Atún
Tobiko y Salsa de Soja
€ 29

Carpaccio de Wagyu
a la Trufa
€ 26

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de Pescado de Roca y Marisco
Hebras de Azafrán
€ 16

Ravioli Rellenos de Gambas y Cangrejo
Salsa de Galeras
€ 14

Foie-Gras Caliente de Pato
Pan y Tomate al Aceite Virgen
€ 28

Crema de Puerros y Patatas
Láminas de Trufa
€ 12

Pappardelle
Setas de Temporada y Grana Padano
€ 16

Arroz Meloso
Conejo y Caracoles
€ 16

PLATOS PRINCIPALES

Fondue Suiza
Setas, Patatas y Alcaparras
€ 25 p/p (Mín. 2 Personas)

Pata de Pulpo a la Brasa
Hummus y Tomate Picante
€ 28

Lomo de Cochinito Confitado en su Jugo
Batata Asada y Apio
€ 38

Raclette de Queso
Cebollitas, Champiñones, Patatas y Pimientos Variados
€ 25 p/p (Mín. 2 Personas)

Carré de Ciervo al Enebro
Salsa Frutos Rojos y Setas de Temporada
€ 32

Rodaballo
Jugo de Espárragos y Vinagreta Ahumada de Tomate
€ 32

Bogavante Grillé
Mantequilla Maître d'Hôtel
€ 45

Fondue a la Bourguignonne
Verduras y sus Salsas
€ 35 p/p (Mín. 2 Personas)

Pularda Rellena de Setas y Manzana
Salsa de Uvas
€ 25

Suprema de Lubina
Tabulé e Infusión de Cítricos
€ 39

DE NUESTRA PARRILLA

Carré de Cordero
al Majado de Hierbas
€ 30

Entrecôte de Buey
Sal Gris
€ 32

Tournedó
al Tomillo
€ 35

Chuletón de Buey a la Parrilla
€ 38 p/p (Mín. 2 Personas)

Sobrecostillar de Wagyu al Carbon
Setas de Temporada
€ 35

Canard de Barbarie a la Parrilla
Sal Gris
€ 26

Châteaubriand a la Parrilla
€ 35 p/p (Mín. 2 Personas)

Pollo de Payés a la Parrilla
Chimichurri
€ 24

*Guarnición de Patata Asada, Tomate Grillé y Verduras.
Salsas Argentina y Bearnesa o Jugo de Carne.*

POSTRES

Mousse de Chocolate
Estilo 'El Lodge'
€ 8

Crumble de Manzana
Helado de Tocino de Cielo
€ 8

Milhojas
Galleta y Nata
€ 8

Volcán de Chocolate
Crema Inglesa de Jengibre
€ 10

Sablé de Limón
Merengue
€ 8

Chunky Brownie
Helado de Plátano
€ 8

Tarta de Queso
Marrasquino
€ 8

Pastel Semifrío de Vainilla Bourbon
Frutos Rojos
€ 10

Helados y Sorbetes
Variados
€ 7

Tabla de Quesos
Confitura de Arándanos
€ 16

Plato de Frutas de Temporada
Sorbete de Limón
€ 8

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

CARTA SALUDABLE

ENTRADAS

Crema Suave de Puerros y Patatas
Láminas de Trufa y Edamame
€ 12 · 126 Kcal

Tartar de Tomate y Albahaca
Queso Burgos
€ 15 · 184 Kcal

Ensalada de Quinoa
Granada, Vinagreta de Soja y Miel
€ 15 · 176 Kcal

Rotini
Tomates Ibéricos, Brócoli y Rúcula
€ 15 · 245 Kcal

PLATOS PRINCIPALES

Wok de Verduras Orgánicas
Vieiras Grillé a la Lima
€ 25 · 196 Kcal

Grillé de Langostinos
Wakame, Vinagreta de Jalapeño con Cilantro
€ 27 · 224 Kcal

Alcachofas Baby Salteadas
Berberechos y Tomate Ibérico
€ 16 · 124 Kcal

Lomo de Salmón a la Meunière
Ajetes y Alcaparras
€ 20 · 210 Kcal

CARTA SALUDABLE

DE NUESTRA PARRILLA

Pollo de Corral Grillé
Verduras a la Parrilla
€ 20 · 276 Kcal

Espárragos Grillé
Setas con Holandesa de Lima
€ 25 · 147 Kcal

Filetitos de Ternera
Tomate Ecológico y Patatas Baby
€ 28 · 224 Kcal

POSTRES

Frutos Rojos
Sorbete de Menta
€ 8 · 210 Kcal

Panna Cotta
Canela y Fresas
€ 8 · 180 Kcal