



SUN DECK



PARA EL CENTRO

Tabla de Ibéricos € 28
Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo y Chorizo Ibérico

Raclette de Queso € 25 p/p
Cebollitas, Champiñones, Patatas Dulces, Pimientos Variados y Pepinillos

Fondue Suiza € 25 p/p
Queso Gruyère y Emmental, Setas Silvestres, Patatas y Alcaparras

Surtido de Croquetas Caseras € 16
Perdiz, Falafel de Garbanzos, Espinacas con Queso de Cabra y Piñones, acompañado con Salsa de Membrillo

Bruschetta € 12
Aguacate, Salmón Ahumado y Cebollita Roja

Burrito € 14
Ternera Tex-mex con Salsa Tzatziki

Patatas Fritas € 14
a la Trufa con queso Parmesano

SENCILLAMENTE CALIENTE

Consomé de Ave € 10
Jamón Ibérico, Huevo Duro Rallado, Pan Tostado y Jerez

Sopa de Cebolla € 11
Queso Gruyère Gratinado sobre Pan Tostado

Crema de Calabaza € 11
Jengibre y Tomillo

TO SHARE

Iberian Ham Platter € 28
Iberian 'Bellota' Ham, Cured Pork Loin and Iberian Chorizo

Cheese Raclette € 25 p/p
Baby Onions, Mushrooms, Sweet Potatoes, Mixed Peppers and Gherkins

Swiss Fondue € 25 p/p
Gruyère and Emmental Cheeses, Wild Mushrooms, Potatoes and Capers

Assorted Homemade Croquettes € 16
of Partridge, of Chickpea Falafel and of Spinach with Goat Cheese and Pine Nuts, Accompanied with Quince Sauce

Bruschetta € 12
Avocado, Smoked Salmon and Red Onion

Burrito € 14
Tex-mex Beef with Tzatziki Sauce

Truffled French Fries € 14
Parmesan Cheese

NICE AND HOT

Chicken Consommé € 10
Iberian Ham, Grated Hard-Boiled Egg, Croutons and Sherry

Onion Soup € 11
Gruyère Cheese au Gratin on Croutons

Cream of Pumpkin Soup € 11
Ginger & Thyme

ALGO LIGERO

Ensalada César € 20
Beicon, Aguacate y Pavo Crujiente o Langostinos a la Parrilla

Antipasto de Verduras Grillé € 14
Vinagreta de Sésamo y Miel

Ensalada Verde € 15
Queso de Cabra, Nueces y Granada

Sashimi Variado € 29
Atún, Salmón, Vieira y Masago con Wakame

Ensalada de Tomates Variados € 16
Ventresca de Atún y Olivas Kalamata

Ensalada Nizarda € 16
Trucha a la Parrilla y Vinagreta de Encurtidos

APETECIBLE

Pepito de Ternera € 15
Finas Tiras de Ternera, Provolone Gratinado y Pimientos de Padrón

Espaguetis al Gusto € 16
Boloñesa, Carbonara, Napolitana o al Pesto

Wrap Club € 14
Pollo, Beicon, Mayonesa, Lechuga, Cheddar Ahumado, Tomate y Huevo Duro

Risotto de Setas € 16
Espárragos Verdes y Parmesano

NICE & LIGHT

Cesar Salad € 20
Bacon, Avocado and Crispy Turkey or Grilled King Prawns

Grilled Vegetable Antipasto € 14
Sesame and Honey Vinaigrette

Green Salad € 15
Goat's Cheese, Nuts and Pomegranate

Assorted Sashimi € 29
Tuna, Salmon, Scallop and Masago with Wakame

Assorted Tomato Salad € 16
Tuna Belly and Kalamata Olives

Niçoise Salad € 16
Grilled Trout and Pickled Vinaigrette

TEMPTING

Philly Steak Sandwich € 15
Thin strips of Beef, Provolone au Gratin, Padron Green Peppers

Spaghetti of your Choice € 16
Bolognese, Carbonara, Napolitana or Pesto

Club Wrap € 14
Chicken, Bacon, Mayonnaise, Lettuce, Smoked Cheddar, Tomato and Egg

Mushroom Risotto € 16
Green Asparagus and Parmesan

PLATOS PRINCIPALES

Milanesa de Pollo Gratinado <i>Tomate Fresco</i>	€ 18
Parrillada de Carne 'El Lodge' <i>Buey, Salchicha Criolla, Morcilla, Pollo, Cordero, Patata Asada y Salsa Bearnesa</i>	€ 28
Hamburguesa de Ternera <i>Cebolla Caramelizada, Pepinillo, Beicon y Cheddar Ahumado</i>	€ 18
Albóndigas Suecas <i>Trinxat de Patatas y Mermelada de Arándanos</i>	€ 16
Salmón Teriyaki <i>Ensalada de Espinacas al Parmesano y Nueces</i>	€ 24
Hamburguesa de Pavo Crujiente <i>Pipirrana, Aguacate y Mayonesa de Finas Hierbas</i>	€ 17
Pollo al Curry Rojo <i>Arroz Basmati de Coco, Mango y Pepino</i>	€ 20
Churrasco de Ternera en su Jugo <i>Patatas y Col</i>	€ 19

PIZZAS

Margarita <i>Tomate, Mozzarella y Orégano</i>	€ 13
Funghi & Tartufo <i>Aceite de Trufa y Prosciutto</i>	€ 15
Cuatro Quesos <i>Queso Azul, Cheddar, Emmentaler y Mozzarella</i>	€ 15
Carbonara <i>Setas Portobello, Beicon, Espinacas y Cebolla Roja</i>	€ 13
Vegetariana <i>Verduras Grillé al Pesto y Mozzarella</i>	€ 13
Pepperoni Picante <i>Tomate al Pesto, Chile Fresco y Olivas Negras</i>	€ 13

MAINS

Breaded Chicken au Gratin <i>Fresh Tomato</i>	€ 18
'El Lodge' BBQ Platter <i>Beef, Criolla Sausage, Black Pudding, Chicken, Lamb, Baked Potato and Bearnaise Sauce</i>	€ 28
Beef Burger <i>Caramelized Onion, Pickle, Bacon and Smoked Cheddar</i>	€ 18
Swedish Meatballs <i>Potato Trinxat and Blueberry Jam</i>	€ 16
Teriyaki Salmon <i>Spinach Salad with Parmesan and Nuts</i>	€ 24
Crispy Turkey Burger <i>Pipirrana, Avocado and Fine Herbs Mayonnaise</i>	€ 26
Red Curry Chicken <i>Basmati Rice with Coconut, Mango and Cucumber</i>	€ 20
Beef Churrasco in its Jus <i>Potatoes and Cabbage</i>	€ 19

PIZZAS

Margherita <i>Tomato, Mozzarella and Oregano</i>	€ 13
Funghi & Tartufo <i>Truffle Oil and Prosciutto</i>	€ 15
Four Cheeses <i>Blue Cheese, Cheddar, Emmentaler, Mozzarella</i>	€ 15
Carbonara <i>Portobello Mushrooms, Bacon, Spinach and Red Onion</i>	€ 13
Vegetarian <i>Grilled Vegetable Pesto and Mozzarella</i>	€ 13
Spicy Pepperoni <i>Tomato Pesto, Fresh Chili and Black Olives</i>	€ 13

NIÑOS / KIDS

Delicias de Pollo con Patatas Fritas y Ensalada <i>Chicken delights with French Fries and Salad</i>	€ 11
Mini San Jacobo o Mini Flamenquines con Patatas Fritas <i>Mini San Jacobo or Mini Flamenquines with French Fries</i>	€ 10
Pasta con Mantequilla <i>Buttered Pasta</i>	€ 10

POSTRES / DESSERTS

Mousse de Chocolate Estilo 'El Lodge' <i>'El Lodge' Style Chocolate Mousse</i>	€ 8
Crumble de Manzana con Helado de Tocino de Cielo <i>Apple Crumble with 'Tocino de Cielo' Ice Cream</i>	€ 8
Milhojas de Galleta y Nata <i>Biscuit and Cream Mille-feuille</i>	€ 8
Volcán de Chocolate con Crema Inglesa de Jengibre <i>Chocolate Volcano with Ginger Custard</i>	€ 10
Sablée de Limón con Merengue <i>Lemon Sablé with Meringue</i>	€ 8
Chunky Brownie con Helado de Plátano <i>Chunky Brownie with Banana Ice Cream</i>	€ 8
Tarta de Queso con Marrasquino <i>Cheesecake with Maraschino</i>	€ 8
Pastel Semifrio de Vainilla Bourbon con Frutos Rojos <i>Bourbon Vanilla Semifreddo Cake with Red Berries</i>	€ 10
Helados y Sorbetes · Variados <i>Ice Cream and Sorbets · Assortment</i>	€ 7
Tabla de Quesos con Confitura de Arándanos <i>Cheese Platter with Blueberry Jam</i>	€ 16
Plato de Frutas de Temporada con Sorbete de Limón <i>Seasonal Fruit Platter with Lemon Sorbet</i>	€ 8