



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

Todos los precios incluyen el IVA

---

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada de Bogavante  
*Papaya, Mango, Vinagreta de Hierba de Limón y su Coral*  
32

Tartar de Atún Rojo  
*Guacamole y Ajoblanco de Coco*  
26

Ceviche de Hamachi  
*Salsa Ponzu y Granada*  
18

Ensalada de Cangrejo Crujiente  
*Mango y Wakame*  
21

Caviar de Riofrío, 50gr  
*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

Tagliatelle Negro  
*Carabineros y Ajetes al Ajillo*  
21

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

Risotto de Espárragos y Langostinos  
*Pesto Genovés*  
19

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

---

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  
*Manzana a la Vainilla y Jugo de Mandarina*  
38

Raclette de Queso  
*Cebollitas, Champiñones, Patatas y Pimientos Variados*  
25 p/p · mín. 2 personas

Lomo de Bacalao  
*Guisantes y Alioli de Erizos Gratinado*  
35

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

Suprema de Lubina  
*Wok de Verdura e Infusión de Cítricos*  
39

Jarrete de Ternera Confitado  
*Puré Trufado de Patatas y Jugo de Azahar*  
37 p/p · mín. 2 personas

---

DE NUESTRA PARRILLA

Carré de Cordero  
*al Majado de Hierbas*  
30

Entrecôte de Buey  
*Sal Gris de Guérande*  
32

Tournedó  
*al Tomillo*  
35

Chuletón de Buey a la Parrilla  
38 p/p · mín. 2 personas

Sobrecostillar de Wagyu al Carbón  
*Setas de Temporada*  
35

Tomahawk Grillé  
*Mantequilla Bourbon*  
32 p/p · mín. 2 personas

Châteaubriand a la Parrilla  
35 p/p · mín. 2 personas

Pollo de Payés a la Parrilla  
*Chimichurri*  
24

Chuleta de Ternera Charra  
*Salsa Diabla*  
38

---

CARTA SALUDABLE

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

Tartar de Tomate y Albahaca / 184Kcal · 15  
*Queso Burgos*

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

---

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

Grille de Langostinos / 224Kcal · 27  
*Wakame, Vinagreta de Jalapeño con Cilantro*

Lomo de Salmón a la Plancha / 210Kcal · 24  
*Pil-pil de Ajetes y Gambas*

---

Pollo de Corral Grillé / 276Kcal · 24  
*Verduras a la Parrilla*

Espárragos Grillé / 127Kcal · 25  
*Parmesano y Setas*

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

---

Frutos Rojos / 210Kcal · 9  
*Sorbete de Menta*

Mousse de Queso Fresco / 180Kcal · 8  
*Pistachos*

---

POSTRES

Mousse de Chocolate · 8  
*Estilo 'El Lodge'*

Milhojas de la Abuela · 8  
*Galleta y Nata*

Volcán de Chocolate · 10  
*Crema Inglesa de Jengibre*

Macaron de Chocolate · 10  
*Caramelo y Frutos rojos*

Chunky Brownie · 8  
*Helado de Plátano*

Mousse de Mascarpone · 9  
*Nueces de Macadamia y Frambuesas*

Tarta Fina de Manzana · 9  
*Helado de Ron y Pasas*

Helados y Sorbetes · 7  
*Variados*

Tabla de Quesos · 16  
*Confitura de Arándanos*

Plato de Frutas de Temporada · 8  
*Sorbete de Limón*

Tartaleta de Limón · 8  
*Crema de Lima y Merengue*

Fondue de Chocolate · 7 p/p  
*Fruta y Nubes de Golosina*