



TO SHARE	
Iberian Ham Platter <i>Iberian ‘Bellota’ Ham, Cured Pork Loin and Iberian Chorizo</i>	28
Cheese Raclette <i>Baby Onions, Mushrooms, Sweet Potatoes, Mixed Peppers and Gherkins</i>	25 p/p
Swiss Fondue <i>Gruyère and Emmental Cheeses, Wild Mushrooms, Potatoes and Capers</i>	25 p/p
Assorted Tacos · <i>Chicken, Beef, Baby Shrimps and Vegetarian</i>	19
Corvina Ceviche · <i>on Corn Fajitas with Green Mole</i>	18
Truffled French Fries · <i>Parmesan Cheese</i>	14

NICE AND HOT	
Rockfish and Seafood Soup · <i>Saffron</i>	15
Onion Soup · <i>Gruyère Cheese au Gratin on Toast</i>	14
Cream of Pumpkin Soup · <i>Ginger & Thyme</i>	14

NICE AND LIGHT	
Ceasar Salad · <i>Bacon, Avocado and Crispy Turkey with Coconut or Grilled King Prawns</i>	20
Grilled Vegetable Antipasto · <i>Sesame and Honey Vinaigrette</i>	15
Greek Salad · <i>Crunchy ‘Payoyo’ Cheese</i>	16
Assorted Tomato Salad · <i>Bresaola, Rocket and Parmesan</i>	17
Smoked Salmon Salad · <i>Avocado, Cucumber, Mezclum and Pomegranate Vinaigrette</i>	20
Poke Estilo ‘El Lodge’ · <i>Marinated Tuna</i>	19

TEMPTING	
‘Pepito’ Wagyu Sandwich · <i>Bretzel Bread, Provolone au Gratin, Padron Green Peppers</i>	19
Spaghetti of your Choice · <i>Bolognese, Carbonara, Napolitana or Pesto</i>	16
Club Wrap · <i>Chicken, Bacon, Mayonnaise, Lettuce, Smoked Cheddar, Tomato and Egg</i>	18
Mushroom Risotto · <i>Green Asparagus and Parmesan</i>	17
Curry Wurst ‘El Lodge’ Style · <i>Potatoes and Sweet Potatoes with Currywurst Sauce</i>	17

PARA EL CENTRO	
Tabla de Ibéricos <i>Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo y Chorizo Ibérico</i>	28
Raclette de Queso <i>Cebollitas, Champiñones, Patatas Dulces, Pimientos Variados y Pepinillos</i>	25 p/p
Fondue Suiza <i>Queso Gruyère y Emmental, Setas Silvestres, Patatas y Alcaparrones</i>	25 p/p
Nuestra Variedad de Tacos · <i>de Pollo, Ternera, Camarones y Vegetariano</i>	19
Ceviche de Corvina · <i>sobre Fajitas de Maiz con Mole Verde</i>	18
Patatas Fritas · <i>a la Trufa con queso Parmesano</i>	14

CALIENTE	
Sopa de Pescado de Roca y Marisco · <i>Hebras de Azafrán</i>	15
Sopa de Cebolla · <i>Queso Gruyère Gratinado sobre Pan Tostado</i>	14
Crema de Calabaza · <i>Jengibre y Tomillo</i>	14

ALGO LIGERO	
Ensalada César · <i>Beicon, Aguacate y Pavo Crujiente al Coco o Langostinos a la Parrilla</i>	20
Antipasto de Verduras Grillé · <i>Vinagreta de Sésamo y Miel</i>	15
Ensalada Griega · <i>Crujiente de Queso Payoyo</i>	16
Ensalada de Tomates Variados · <i>Bresaola, Rúcula y Parmesano</i>	17
Ensalada de Salmón Ahumado · <i>Aguacate, Pepino, Mezclum y Vinagreta de Granada</i>	20
Poke Estilo “El Lodge” · <i>Atún Marinado</i>	19

APETECIBLE	
Pepito de Wagyu · <i>Pan Bretzel, Provolone Gratinado y Pimientos de Padrón</i>	19
Espaguetis al Gusto · <i>Boloñesa, Carbonara, Napolitana o al Pesto</i>	16
Wrap Club · <i>Pollo, Beicon, Mayonesa, Lechuga, Cheddar Ahumado, Tomate y Huevo Duro</i>	18
Risotto de Setas · <i>Espárragos Verdes y Parmesano</i>	17
Curry Wurst Estilo ‘El Lodge’ · <i>con Patatas, Boniato y Salsa Currywurst</i>	17

MAINS

Swedish Meatballs <i>Chateau Potatoes</i>	18
Grilled Chicken <i>Chimichurri</i>	23
Beef Burger <i>Caramelized Onion, Pickle, Bacon and Smoked Cheddar</i>	18
Beef Entrecôte <i>Guérande's Grey Salt</i>	28
Roasted Salmon <i>Garlic Sprouts and Vegetables Wok</i>	25
Crispy Turkey Burger <i>Pipirana, Avocado and Fine Herbs Mayonnaise</i>	19
Roasted Coquelet <i>Chestnuts Jus and Seasonal Mushrooms</i>	22
Beef Churrasco in its Jus <i>Potatoes and Cabbage</i>	23

PIZZAS

Margherita · <i>Tomato, Mozzarella and Oregano</i>	14
Funghi & Tartufo · <i>Truffle Oil and Prosciutto</i>	17
Carbonara · <i>Portobello Mushrooms, Bacon, Spinach and Red Onion</i>	16
Vegetarian · <i>Grilled Vegetables with Pesto and Mozzarella</i>	15
Spicy Pepperoni · <i>Tomato Pesto, Fresh Chili and Black Olives</i>	16

PLATOS PRINCIPALES

Albondigas Suecas <i>Patatas Risoladas</i>	18
Pollo a la Parrilla <i>Chimichurri</i>	23
Hamburguesa de Ternera <i>Cebolla Caramelizada, Pepinillo, Beicon y Cheddar Ahumado</i>	18
Entrecôte de Buey <i>Sal Gris de Guérande</i>	28
Salmón Asado <i>Ajetes y Wok de Verduras</i>	25
Hamburguesa de Pavo Crujiente <i>Pipirana, Aguacate y Mayonesa de Finas Hierbas</i>	19
Coquelet Asado <i>Jugo de Castañas y Setas de Temporada</i>	22
Churrasco de Ternera en su Jugo <i>Patatas y Col</i>	23

PIZZAS

Margarita · <i>Tomate, Mozzarella y Orégano</i>	14
Funghi & Tartufo · <i>Aceite de Trufa y Prosciutto</i>	17
Carbonara · <i>Setas Portobello, Beicon, Espinacas y Cebolla Roja</i>	16
Vegetariana · <i>Verduras Grillé al Pesto y Mozzarella</i>	15
Pepperoni Picante · <i>Tomate al Pesto, Chile Fresco y Olivas Negras</i>	16

NIÑOS / KIDS	
Delicias de Pollo con Patatas Fritas y Ensalada <i>Chicken Delights with French Fries and Salad</i>	11
Mini San Jacobos con Patatas Fritas <i>Mini ‘San Jacobo’ with French Fries</i>	10
Espaguetis con Mantequilla <i>Spaguetti with Butter</i>	10
Delicias de Pescado <i>Fish Goujons</i>	12

POSTRES / DESSERTS	
Mousse de Chocolate Estilo ‘El Lodge’ <i>‘El Lodge’-Style Chocolate Mousse</i>	8
Tarta Opera con Crema de Mantequilla al Café y Ganache de Chocolate <i>Opera Cake with Coffee Butter Cream and Chocolate Ganache</i>	9
Milhojas de la Abuela <i>Biscuit and Cream Mille-feuille</i>	8
Volcán de Chocolate con Crema Inglesa de Jengibre <i>Chocolate Volcano with Ginger Custard</i>	10
Chunky Brownie con Helado de Plátano <i>Chunky Brownie with Banana Ice Cream</i>	8
Tartaleta de Limón <i>Lemon Pie</i>	8
Helados y Sorbetes Variados <i>Assortment of Ice Creams and Sorbets</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

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida.

We have all the necessary information regarding allergens available upon request.