



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

Cubierto: 2,5 €  
Todos los precios incluyen el IVA

---

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada de Bogavante  
*Papaya, Vinagreta de Caviar*  
34

Ensalada Kale  
*Frutos Secos y Queso Fresco de Cabra  
con salsa de Cacahuates*  
18

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

Ceviche de Langostinos  
*Fruta de la Pasión y Granada*  
20

Ensalada de Cangrejo Crujiente  
*Mango y Wakame*  
22

Caviar Royal de Osetra, 50g.  
*Blinis y Crema Agria*  
129

Carpaccio de Wagyu  
*Trufa y Parmesano*  
26

Terrina de Foie-Gras  
*Cerezas y Brioche de Jengibre*  
32

Steak Tartar  
*Trufado o Estilo Yukke*  
31

---

ENTRADAS CALIENTES

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

Tagliatelle Negro  
*Carabineros y Ajetes al Ajillo, Min.2 pers.*  
24 p.p

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

Caracoles a la Bourguignon  
26

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

Turnedó Rossini  
*Foie-Gras y Trufa*  
43

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

Lenguado a la Meunière  
*Estilo 'El Lodge'*  
41 p/p · mín. 2 personas

Rodaballo  
*Jugo de Espárragos y Vinagreta de  
Tomate Ahumada*  
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

DE NUESTRA PARRILLA

Carré de Cordero  
*al Majado de Hierbas*  
30

Entrecôte de Buey  
*Sal Gris de Guérande*  
32

Turnedó al Tomillo  
35

Wagyu T-Bone  
38 p/p · mín. 2 personas

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

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

Chuletón Nacional 1,2 kg  
*Madurado 35 Días*  
38 p/p · mín. 2 personas

Pollo de Corral a la Parrilla  
*Chimichurri*  
24

Mar y Monte  
*Turnedó y Bogavante*  
57

Picaña de Wagyu  
*Salsa Diabla con Trompetas de la Muerte*  
32

---

CARTA SALUDABLE

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

Tartar de Tomate y Albahaca  
*Salsa de Zatziki y Olivas Calamarata*  
15 · 184 Kcal

---

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

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

---

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

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

---

Frutos Rojos  
*Sorbete de Menta*  
9 · 210 Kcal

Tarta de Zanahorias  
*con Nueces*  
8 · 180 Kcal

---

POSTRES

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

Milhojas de la Abuela · 8  
*Galleta y Nata*

Volcán de Chocolate · 10  
*Crema Inglesa de Jengibre*

Tarta de Queso Casera 9  
*Caramelo y Cerezas al Marrasquino*

Chunky Brownie · 8  
*Helado de Plátano*

Tatín de Manzana · 9  
*Helado de Ron con Pasas de Motril*

Helados y Sorbetes · 7  
*Variados*

Selección de Quesos al Gusto · 16  
*Nacionales e Internacionales*

Tarta Ópera · 9  
*Crema de Mantequilla al Café y Ganache de Chocolate*

Fondue de Chocolate · 9 p/p  
*Fruta y Nubes de Golosina · mín. 2 personas*

Copa Mascarpone · 9  
*Fresas y Champagne*