



SUN DECK

Almuerzo y Snacks / Lunch & Snacks

PARA COMPARTIR

Tabla de ibéricos <i>Jamón, salchichón y chorizo</i>	33
Raclette tradicional <i>Pan rústico, patatas baby, setas, embutidos y encurtidos. Mín. 2 Personas</i>	30 p/p
Fondue Suiza <i>Pan rústico, patatas baby, setas, embutidos y encurtidos. Mín. 2 Personas</i>	30 p/p
Nuestra variedad de tacos <i>Pollo cajún, steak tartar trufado, aguacate, granada y salmón picante</i>	23
Patatas o boniatos a la trufa	15
Guacamole con nachos de chí y tortillitas de camarones	20
Bruschetta Caprese con tomates cherry ecológicos escabechados	21

NUESTRAS SOPAS Y CREMAS

Sopa de pescado de roca <i>Hebras de azafrán</i>	21
Sopa de cebolla <i>Queso Gruyère gratinado sobre pan tostado</i>	19
Crema de calabaza <i>Jengibre y tomillo</i>	19

ALGO LIGERO

Ceviche de corvina <i>Leche de tigre de aji amarillo</i>	21
Ensalada César <i>Beicon, aguacate, parmesano y salsa césar trufada. Pollo o langostinos</i>	23
Antipasto de verduras grillé y aguacate <i>Vinagreta de sésamo y miel</i>	18
Poké de atún rojo <i>Mango, aguacate, edamame, wakame, cebolla roja y aliño agri-picante</i>	23
Ensaladilla rusa <i>Carpaccio de gamba roja</i>	19
Burrata a la trufa <i>Tomates cherry ecológicos y pesto de pistacho</i>	22
Carpaccio de atún rojo <i>Kimchee</i>	38

TO SHARE

Iberian platter <i>Selection of iberian cold cuts</i>	33
Traditional Raclette <i>Rustic bread, baby potatoes, mushrooms, cured meats and pickles. Min. 2 Persons</i>	30 p/p
Swiss Fondue <i>Rustic bread, baby potatoes, mushrooms, cured meats and pickles. Min. 2 Persons</i>	30 p/p
Assorted tacos <i>Chicken cajún, truffle steak tartar, avocado and pomegranate, spice salmon</i>	23
Truffle French fries or sweet potatoes	15
Guacamole with chia nachos and shrimps omelette	20
Bruschetta Caprese with marinated organic tomato cherry	21

OUR SOUPS AND CREAMS

Rock fish soup <i>Saffron strands</i>	21
Onion soup <i>Gruyère cheese on toasted bread</i>	19
Pumpkin soup <i>Ginger and thyme</i>	19

SOMETHING LIGHT

Corvina fish ceviche <i>Yellow chili peppers tiger's milk</i>	21
Caesar salad <i>Bacon, avocado, parmesan and caesar truffle sauce. Chicken or king prawns</i>	23
Grilled vegetable and avocado antipasto <i>Sesame and honey dressing</i>	18
Red tuna Poké <i>Mango, avocado, edamame, wakame salad, red onion and sweet-chili sauce</i>	23
Russian salad <i>Red prawn carpaccio</i>	19
Burrata truffle salad <i>Organic tomato cherry and pistachio pesto</i>	22
Red tuna carpaccio <i>Sea weed, mango and kimchee</i>	38

APETECIBLE

Wrap Club <i>Patatas fritas</i>	22
Brioche de langostinos crujientes <i>Aguacate, wakame y mayo picante</i>	23
Pepito de Wagyu <i>Queso Raclette, pimientos de Padrón y mayo cliplotle</i>	23
Hamburguesa El Lodge <i>Con rabo de toro, pepinillo, cebolla roja, cheddar, lollo verde y mayonesa agridulce</i>	27
Currywurst estilo “El Lodge” <i>Boniato frito y salsa de mostaza</i>	22
Napolitana de pollo <i>Tomate seco, gruyère y boniato frito</i>	22

PRINCIPALES

Risotto de presa ibérica <i>Espárragos y setas</i>	23
Albóndigas succas <i>Puré de patata, pepino al eneldo y confitura de arándanos</i>	22
Salmón asado <i>Wok de verduras</i>	30
Pasta al gusto <i>Boloñesa, carbonara, napolitana, mantequilla o pesto</i>	22
Parrillada <i>Entraña de Wagyu, pollo, chistorra, chuleta de cordero y presa ibérica</i>	40 p/p
Entrecôte de vaca madurada 35 días <i>400g. Chimichurri de salvia</i>	38
Coquelette asado <i>Jugo de moscatel</i>	24

TEMPTING

Club Wrap <i>French fries</i>	22
Crunchy king prawns brioche <i>Avocado, wakame salad and spice mayo</i>	23
Wagyu “Pepito” sandwich <i>Raclette cheese, Padron peppers and mayo chipotle</i>	23
El Lodge burger <i>With oxtail, pickels, red onion, cheddar, lollo lettuce and sweet and sour mayonnaise</i>	27
Currywurst “El Lodge” style <i>Fried sweet potato and mustard sauce</i>	22
Chiken Napolitana <i>Dry tomatoes, gruyere and fried sweet potatoes</i>	22

MAINS

“Presa iberica” risotto (Iberian pork acorn-fed) <i>Asparagus and mushrooms</i>	23
Swedish meatballs <i>Potato purée, dill cucumber and blueberry jam</i>	22
Roasted salmon <i>Vegetable Wok</i>	30
Pasta of your choice <i>Bolognese, carbonara, napolitana, butter or pesto</i>	22
Barbecue <i>Wagyu skirt, chicken, sausage, lamb chop and “Presa iberica” (Iberian pork acorn-fed)</i>	40 p/p
Aged veal 35 days entrecôte <i>400g. Sage chimichurri sauce</i>	38
Roasted Coquelette <i>Muscat sauce</i>	24

PIZZAS	
Margarita · <i>Provoleta, cherry ecológicos y albahaca</i>	18
Funghi y tartufo · <i>Pastrami ahumado y rúcula</i>	24
Carbonara · <i>Champiñones Portobello, beicon, espinacas y cebolla roja</i>	20
Pepperoni Schiacciata · <i>Chile fresco, aceitunas Kalamata y miel</i>	21
Romana · <i>Mortadela Siciliana, burrata ahumada y pesto de pistachos</i>	25
4 Quesos · <i>Mozzarella, payoyo, parmesano y queso azul</i>	23
+2,50 € por ingrediente extra	

NIÑOS	
Nuggets de pollo · <i>Patatas fritas</i>	12
Mini San Jacobo · <i>Patatas fritas</i>	11
Espaguetis con mantequilla · <i>Boloñesa, carbonara, napolitana o pesto</i>	13
Lasaña boloñesa · <i>Tomate y albahaca</i>	15
Delicias de pescado · <i>Arroz y brócoli</i>	13
Mini hamburguesa de Wagyu · <i>Patatas fritas</i>	15

EL LADO DULCE DE "EL LODGE"	
Mousse de chocolate <i>Estilo "El Lodge"</i>	12
Tarta de queso Payoyo <i>Cerezas al Marrasquino</i>	12
Chunky Brownie <i>Helado de plátano</i>	12
Tiramisú <i>Crema de galletas Lotus</i>	14
Tatin de manzana <i>Helado de caramelo salado</i>	11
Semi frío de cacahuete <i>Vainilla y chocolate blanco</i>	12
Helados y sorbetes variados · <i>2 bolas</i>	10
Plato de frutas de temporada	18

PIZZAS	
Magherita pizza · <i>Provoleta, organic cherry tomatoes and basil</i>	18
Funghi and tartufo · <i>Smoked pastrami and rocket</i>	24
Carbonara · <i>Portobello mushrooms, bacon, spinach and red onions</i>	20
Pepperoni Schiacciata · <i>Fresh chili, Kalamata olives and honey</i>	21
Romana · <i>Sicilian mortadella, smoke burrata and pistachio pesto</i>	25
4 Cheeses · <i>Mozzarella, payoyo cheese, parmesan and blue cheese</i>	23
+2,50 € per extra ingredient	

KIDS	
Chicken nuggets · <i>French fries</i>	12
Mini San Jacobo · <i>French fries</i>	11
Spaghetti with butter · <i>Bolognese, carbonara, napolitana or pesto</i>	13
Bolognese lasagna · <i>Tomato and basil</i>	15
Fish goujons · <i>Rice and broccoli</i>	13
Wagyu mini burger · <i>French fries</i>	15

THE SWEET SIDE OF "EL LODGE"	
Chocolate mousse <i>"El Lodge" style</i>	12
Payoyo cheesecake <i>Marraschino cherries</i>	12
Chunky Brownie <i>Banana ice cream</i>	12
Tiramisú <i>Lotus cookie cream</i>	14
Tatin tart <i>Salted caramel ice cream</i>	11
Semi-Cold peanut cake <i>Vanilla and white chocolate</i>	12
Assorted ice cream and sorbet · <i>2 scoops</i>	10
Seasonal fresh fruit plate	18

