

CA

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

MENÚ DE MIGDIA

de 12:30h a 16:00h

ENTRANTS

Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb vinagreta de maduixa 

Amanida Niçoise     

Caneló de brandada de bacallà al

pil-pil (supl. 2€)         

Gnocchi al pesto vermell amb encenalls de parmesà       

Verdures i hortalisses a la brasa amb emulsió d'allioli 

Guisat de cigrons a la riojana 

Faves saltades amb cansalada i

ceba confitada (supl. 2€) 

PRINCIPALS

Espaguetis negres amb llagostins a l'all     

Truita de calçots amb romesco      

Sípia guisada amb patates picants     

Salmó amb mantega d'anet i

verdures al vapor (supl. 3€) 

Galtada de porc rostida amb parmentier de poma 

Costelles de cabrit arrebossades amb patates fregides o

pebrots del padró (supl. 4€)     

Entrecot de vaca madurada a la brasa amb patates fregides o

pebrots del padró (supl. 6€)

POSTRES

Arròs amb llet casolà 

Pastís de formatge manxec amb salsa de

caramel salat (supl. 2€)      

Brownie de xocolata amb gelat de

iogurt búlgar (supl. 2€)     

Pinya caramel·litzada amb crema pastissera  

Pannacotta de dolç de llet  

Amanida de fruites d'hivern

Inclou postres o cafè

Begudes no incloses

28,50€

IVA INCLUÛS

PER COMPARTIR

Assortiment d'olives	5.00 €
“El matrimoni” – Anxoves del Cantàbric i seitons	15.00 €
     	
Les nostres patates braves	9.00 €
       	
Pernil ibèric 100% gla i pa de vidre	27.00 €
    	
Croquetes casolanes de bullit	8.00 €
  	
Croquetes casolanes de ternasco	8.00 €
  	
Llagostins amb refregit d'alls	18.00 €
 	
Carpaccio de bacallà d'Islàndia, paté d'olives negres i cítrics	15,50 €
  	
Carpaccio de vedella Angus amb oli de tòfona negra	16.50 €
	
Torreznos de Sòria	12.00 €
	
Ració de pa de vidre	6.00 €
    	

AMANIDES

Burrata de Puglia, tomàquets de temporada i picada de fruits secs	18.00 €
   	
Amanida Cèsar amb pit de pollastre cruixent	15.50 €
       	
Lloms de bonítol en escabetx, tomàquets i ceba tendra	13.00 €
 	
Verdures i hortalisses a la brasa amb emulsió d'allioli	11.00 €
 	

PASTES I ARROSSOS

Caneló de rostit amb beixamel trufada	14.00 €
   	
Fagottini de pera al gorgonzola	16.50 €
<i>Pasta fresca farcida de pecorino, pera i formatge curat</i>	
  	
Tortellini funghi al tartufo	17.50 €
<i>Pasta farcida de stracciatella, tòfona i salsa de bolets al tartufo</i>	
  	
Arròs melós d'ànec i bolets shiitake	19.00 €
 	

LES NOSTRES CARNS I PEIXOS

Espatlla de xai amb guarnició d'escalivada	34.00 €
Filet de vedella madurada amb patates fregides o pebrots del padró	28.50 €
Galtes de porc ibèric guisades amb salsa d'Oporto	19.00 €
	
Llom de tonyina Balfegó amb verdures en juliana	25.50 €
 	
Orada a la brasa amb parmentier de moniato al forn	26.00 €
<i>Peça sencera a la brasa</i>	
 	
Pop amb patata al morter i allioli de kimchee	28.00 €
    	

MENÚ INFANTIL

Pollastre arrebossat + 1 bola de gelat o amanida + 1 beguda	16.00 €
Escalopins de filet de vedella + 1 bola de gelat o Amanida de fruites d'hivern + 1 beguda	19.00 €
<i>Guarnició a escollir: patates fregides o macarrons a la bolonyesa</i>	

MOMENT DOLÇ

Milfulls de xocolata blanca amb gerds 6.50 €



Amanida de fruites d'hivern 6.50 €

Pinya caramel·litzada amb crema pastissera 6.50 €



Brownie de xocolata amb gelat de iogurt búlgar 7.50 €



Pastís de formatge manxec amb maduixes 7.50 €



Pastisset "Sacher" amb coulis de fruits vermells 7.50 €

Vegà, sense gluten ni lactosa

Copa de gelats amb crumble d'ametlles – 2 boles 6.50 €

Xocolata, gerd, nata, vainilla o festuc



CARTA D'AL·LÈRGENS



GLUTEN



PEIX



API



SÈSAM



FRUITS SECS



CRUSTACIS



CACAUETS



MOSTASSA



MOL·LUSCS



TRAMUSSOS



OUS



LLET



SULFITS



SOJA

En compliment del RD 1021/2022, de 13 de desembre, el peix servit per consumir cru, o pràcticament cru, ha estat sotmès a un procés de congelació previ a una temperatura igual o inferior a -20 °C durant almenys 24h.



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING