

ES

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

MENÚ DE MEDIODÍA

de 12:30h a 16:00h

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra caramelizado con vinagreta de fresa 

Ensalada Niçoise     

Canelón de brandada de bacalao al

pilpil (supl. 2€)          

Gnocchi al pesto rojo con lascas de parmesano        

Verduras y hortalizas a la brasa con emulsión de alioli 

Guiso de garbanzos a la riojana 

Habitas salteadas con panceta y

cebolla confitada (supl. 2€) 

PRINCIPALES

Espaguetis negros con langostions al ajillo     

Tortilla de calçots con romesco       

Sepia guisada con patatas picantes      

Salmón en mantequilla de eneldo con

verduras al vapor (supl. 3€) 

Codillo de cerdo asado con parmentier de manzana 

Costillas de cabrito empanadas con patatas fritas

o pimientos del padrón (supl. 4€)      

Entrecot de vaca madurada a la brasa con patatas fritas

o pimientos del padrón (supl. 6€)

POSTRES

Arroz con leche casero 

Tarta de queso manchego con salsa de

caramelo salado (supl. 2€)       

Brownie de chocolate con helado de

yogur búlgaro (supl. 2€)      

Piña caramelizada con crema pastelera  

Pannacotta con dulce de leche  

Ensalada de frutas de invierno






































Incluye postre o café

Bebidas no incluidas

















28,50€

IVA INCLUIDO













PARA COMPARTIR

Surtido de aceitunas	5.00 €
“El matrimonio” – Anchoas del Cantábrico y boquerones	15.00 €
     	
Nuestras patatas bravas	9.00 €
       	
Jamón ibérico 100% bellota y pan de cristal	27.00 €
    	
Croquetas caseras de cocido	8.00 €
  	
Croquetas caseras de ternasco	8.00 €
  	
Langostinos con refrito de ajos	18.00 €
 	
Carpaccio de bacalao de Islandia, paté de olivas negras y cítricos	15,50 €
  	
Carpaccio de ternera Angus con aceite de trufa negra	16.50 €
	
Torreznos de Soria	12.00 €
	
Ración de pan de cristal	6.00 €
    	











ENSALADAS

Burrata de Puglia, tomates de temporada y picada de frutos secos	18.00 €
   	
Ensalada César con pechuga de pollo crujiente	15.50 €
       	
Lomos de bonito en escabeche, tomates y cebolla tierna	13.00 €
 	
Verduras y hortalizas a la brasa con emulsión de alioli	11.00 €
 	

PASTAS Y ARROCES

Canelón de rustido con bechamel trufada	14.00 €
   	
Fagottini de pera al gorgonzola	16.50 €
<i>Pasta fresca rellena de pecorino, pera y queso curado</i>	
  	
Tortellini funghi al tartufo	17.50 €
<i>Pasta rellena de stracciatella, trufa y salsa de setas al tartufo</i>	
  	
Arroz meloso de pato y setas shiitake	19.00 €
 	
































NUESTRAS CARNES Y PESCADOS

Paletilla de cordero con guarnición de escalivados	34.00 €
Solomillo de vaca madurado, patatas fritas o pimientos del padrón	28.50 €
Carrilleras de cerdo ibérico guisadas en salsa de Oporto	19.00 €
	
Lomo de atún Balfegó con verduras en juliana	25.50 €
 	
Dorada a la brasa y parmentier de boniato asado	26.00 €
<i>Pieza entera a la brasa</i>	
 	
Pulpo con patata de mortero y alioli de kimchee	28.00 €
    	

MENÚ INFANTIL

Pollo empanado + 1 bola de helado o ensalada + 1 bebida	16.00 €
Escalopines de solomillo de vaca + 1 bola de helado o	
Ensalada de frutas de invierno + 1 bebida	19.00 €
<i>Guarnición a escoger: patatas fritas o macarrones boloñesa</i>	

MOMENTO DULCE

Milhojas de chocolate blanco con frambuesas	6.50 €
       	
Ensalada de frutas de invierno	6.50 €
Piña caramelizada con crema pastelera	6.50 €
 	
Brownie de chocolate con helado de yogur búlgaro	7.50 €
       	
Tarta de queso manchego con fresas	7.50 €
       	
Pastelito "Sacher" con coulis de frutos rojos	7.50 €
<i>Vegano, sin gluten ni lactosa</i>	
Copa de helados con crumble de almendras – 2 bolas	6.50 €
<i>Chocolate, frambuesa, nata, vainilla o pistacho</i>	
       	

CARTA DE ALÉRGENOS

 GLUTEN	 PESCADOS	 APIO	 SÉSAMO	 FRUTOS SECOS
 CRUSTÁCEOS	 CACAHUETES	 MOSTAZA	 MOLUSCOS	 ALTRAMUZ
 HUEVOS	 LACTEOS	 SULFITOS	 SOJA	

En cumplimiento del RD 1021/2022, de 13 de diciembre, el pescado servido para consumir crudo, o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación previo a una temperatura igual o inferior a -20 °C durante al menos 24h.



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING