

ES

# THE LAKEHOUSE

---

BISTROT



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 langostinos 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 €

Vegano, sin gluten ni lactosa

Copa de helados con crumble de almendras – 2 bolas ..... 6.50 €

*Chocolate, frambuesa, nata, vainilla o pistacho*



## 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