

CA

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



INFINITEM

WELCOME TO EVERYTHING

MENÚ DE MIGDIA

de 12:30h a 16:00h

ENTRANTS

Sopa de meló amb menta i cruixent de pernil

Amanida grega 

(Mesclum, cogombre, tomàquets cherry, olives Kalamata i formatge feta)

Amanida de pasta amb pesto   

Tàrtar de tonyina Balfegó, albergínia escalivada i kimchi (supl. 3€)    

Carpaccio de vedella (supl. 2€)  

Focaccia de formatge brie, pernil ibèric i bolets (supl. 3€)  

Poke de salmó    

(Salmó, edamame, mango, alvocat, arròs basmati, cogombre)

PRINCIPALS

Albergínia escalivada, formatge cottage i mel    

Ratatouille by Infinitum

Brioche de llagostins a la Maine amb maionesa Kewpie    

Pollastre de corral a la brasa sobre patata panadera amb un toc de llimona i farigola

Xai a la brasa amb chimichurri i patata panadera (supl. 2€)

Llobarro amb crema d'espàrrecs (supl. 3€)    

Entrecot de vaca madurada a la brasa amb patates fregides o pebrots del Padrón (supl. 6€)

POSTRES

Carpaccio de figues amb formatge fresc i nous  

Sorbet de llimona amb mango i maracujà

Mousse de xocolata  

Tàrtar de maduixes amb gelat de nata 

Tatin de poma amb gelat de canyella (supl. 2€)    

Pastís de formatge manxec amb fruits vermells (supl. 2€)  

Tiramisú de pistatxo (supl. 3€)    

Inclou postres o cafè

Begudes no incloses















28,50€

IVA INCLÒS













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 €
<i>Vegà, sense gluten ni lactosa</i>	
Copa de gelats amb crumble d'ametlles – 2 boles	6.50 €
<i>Xocolata, gerd, nata, vainilla o festuc</i>	
       	

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