

ES

# THE LAKEHOUSE

---

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

# MENÚ DE MEDIODÍA

de 12:30h a 16:00h

## ENTRANTES

Sopa de melón con menta y crujiente de jamón

Ensalada griega 

*(Mézclum, pepino, tomates cherry, aceitunas Kalamata y queso feta)*

Ensalada de pasta con pesto   

Tartar de atún Balfegó, berenjena asada y kimchi *(supl. 3€)*    

Carpaccio de ternera *(supl. 2€)*  

Focaccia de queso brie, jamón ibérico y setas *(supl. 2€)*  

Poke de salmón    

*(Salmón edamame, mango, aguacate, arroz basamti, pepino)*

## PRINCIPALES

Berenjena asada, queso cottage y miel    

Ratatouille by Infinitum

Brioche de langostinos a la Maine con mayonesa Kewpie    

Pollo de corral a la brasa sobre patata panadera con un toque de limón y tomillo

Cordero a la brasa con chimichurri y patata panadera *(supl. 2€)*

Lubina con crema de espárragos *(supl. 3€)*   

Entrecot de vaca madurada a la brasa con patatas fritas o pimientos del Padrón *(supl. 6€)*

## POSTRES

Carpaccio de higos con queso fresco y nueces  

Sorbete de limón con mango y maracuyá

Mousse de chocolate  

Tartar de fresas con helado de nata 

Tatin de manzana con helado de canela *(supl. 2€)*    

Tarta de queso manchego con frutos rojos *(supl. 2€)*  

Tiramisú de pistacho *(supl. 3€)*    




































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