

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

MENÚ DE MIGDIA

de 12:30 h a 16:00 h

ENTRANTS

"Migas" de pa amb raïm i cansalada 

Saltejat de bolets amb ou escalfat 

Parmigiana d'albergínia amb salsa de tomàquet, parmesà i alfàbrega  

Caneló de marisc amb salsa velouté (supl. +3 €)    

Sardina fumada sobre tosta d'escalivada i núvol de parmesà   

Ensaladilla russa de moniato amb ventresca de tonyina (supl. +2 €)  

Escarola, romesco i taronja   

PRINCIPALS

Fricandó tradicional  

Lluç i cloïsses al pil-pil verd  

Guisat de mongetes amb espinacs i bacallà 

Arròs melós de llamàntol (supl. +8 €) 

Timbal d'albergínia amb bolonyesa vegana   

Llobarro a la donostiarra (supl. +4 €) 

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

POSTRES

Crema catalana  

Coulant by INFINITUM (supl. +2 €)    

Pastís de Santiago casolà amb gelat de torró (supl. +2 €)   

Mel i mató 

Púding amb xocolata i taronja   

Amanida de fruites d'hivern

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