

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING

MENÚ DE MEDIODÍA

de 12:30h a 16:00h

ENTRANTES

- Migas de pan con uva y panceta 
- Salteado de setas con huevo poché 
- Parmigiana de berenjena con salsa de tomate, parmesano y albahaca  
- Canelón de marisco con salsa velouté (supl. +3 €)    
- Sardina ahumada sobre tosta de escalivada y nube de parmesano   
- Ensaladilla de boniato con ventresca de atún (supl. +2 €)  
- Escarola, romesco y naranja   

PRINCIPALES

- Fricandó tradicional  
- Merluza y almejas al pil-pil verde  
- Guiso de alubias con espinacas y bacalao 
- Arroz meloso de bogavante (supl. +8 €) 
- Timbal de berenjena con boloñesa vegana   
- Lubina a la donostiarra (supl. +4 €) 
- Entrecot de vaca madurada a la brasa con patatas
fritas o pimientos del Padrón (supl. +6 €)

POSTRES

- Crema catalana  
- Coulant by INFINITUM (supl. +2 €)    
- Tarta de Santiago casera con helado de turrón (supl. +2 €)   
- Mel y mató 
- Pudin de chocolate y naranja   
- 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	 LÁCTEOS	 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 24 h.



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING