

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T

MENÚ DIARIO

ENTRANTE

Ensalada de verduras y langostinos marinados

Carpaccio de tomate raff, mozzarella,
praliné de avellanas y albahaca fresca

Canelon de “rostit” con bechamel de setas
y crijiante de parmesano

PRINCIPAL

Meloso de ternera relleno de foie con jugo del priorat

Costillar de cerdo trufado, salsa de su asado y patatas paja

Lomo de merluza braseado y verduritas escalivadas

POSTRE

Helados artesanos

Ravioli de piña y coco caramelizado

Brownie con crocant de nueces

25,00€

IVA incluido, Incluye agua o refresco o cerveza o copa de vino de la casa y café

PARA COMPARTIR

Pan de cristal con tomate de colgar y cristales de sal
3,50€

Jamón ibérico de bellota
21,00€

Patatas con suave romesco picante
7,00€

Carpaccio de solomillo de ternera con aceite de carbón y crackers de parmesano
15,00€

Pulpo braseado, calabaza y emulsión de ajos escalibados
21,00€

Croquetas de cocido
1,50€ / unidad

Croquetas de centolla con rebozado de romesco
2,00€ / unidad

Tempura de verduras con confitura de tomates asados
10,50€

Anchoas D.O. Santoña
10,50€

ENSALADAS

Ensalada César Bistrot
13,00€

Ensalada de atún Balfegó, salsa ponzu y rúcula selvática
15,00€

Ensalada burrata con tomates asados, albahaca fresca y piñones
14,50€

ENTRANTES

Huevos rotos con jugo de foie
9,50€

Huevos benedictine con lacón ahumado
9,50€

Cecina de vaca con piñones salteados, orégano fresco y parmesano
16,00€

Salteado de setas de temporada y foie
16,50€

Wok de ternera con shitake y verduras
11,00€

Gyozas de verduras a la brasa y kimchee
9,00€

Risotto de calamares y cigalas
15,00€

Heura al curry con arroz basmati
15,00€

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

INFINITUM club sandwich

11,50€

The Lakehouse Montecristo sandwich

11,50€

Hamburguesa Angus, crispy pork y cheddar

18,00€

Hamburguesa de pollo de corral empanado

16,00€

Hamburguesa vegana con escalivada

15,00€

Bocadillo de pastrami, cebolla, mostaza ancienne y rúcula

11,00€

Bocadillo de jamón ibérico

8,00€

Bocadillo de tortilla

6,00€

Bocadillo de longaniza seca

5,00€

Bocadillo vegetal de atún con queso manchego

7,00€

PASTA FRESCA

Macarrones napolitanos al huevo:

Boloñesa / Carbonata / Setas de temporada

14,00€

Tallarines al huevo:

Boloñesa / Carbonata / Setas de temporada

14,00€

PESCADO

Salmón a la parrilla lacado con soja y wok de verduras

16,00€

Merluza de palangre en tempura con mayonesa de plancton

18,00€

Corvina al horno con espárragos verdes

18,50€

CARNE

Solomillo ternera a la brasa y patatas especiadas

22,50€

Entrecôte de ternera madurada, alcachofa y ceps

18,00€

Presa ibérica, parmentier, azafrán y humo

16,00€

POSTRES

Helados artesanos

4,50€

Bizcocho de avellana, frutos rojos y chocolate blanco

6,00€

Tartar de pera, granada, cítricos y queso de oveja

5,50€

Torrija de Baileys

6,00€

Copa de mousse de chocolates

6,00€

Cheesecake de mascarpone
y tartar de melocotón confitado

5,50€

Disponemos de pan y pasta para celíacos.

Para información sobre alérgenos, consulte a nuestro personal.

VINO TINTO

Bancal del Bosc, Montsant **16,00€**
Terrer d'Aubert, Tarragon **20,00€**
Clos de l'Obac Usatges, Priorat **28,00€**
Malasenda Crianza, Ribera **16,50€**
Finca Resalso, Ribera **17,00€**
Francisco Barona, Ribera del Duero **29,50€**
Pago de Capellanes Crianza, Ribera del Duero **32,00€**
El Rincón de los Enebro, Rioja **18,00€**
Viña Tondonia Reserva, O.C. Rioja **35,00€**
Roda Reserva, O.C. Rioja **39,00€**

VINO BLANCO

El Vigia, Verdejo Rueda **15,00€**
Prohom Conceptia Eco, Terra Alta **15,50€**
Bancal del Bosc Blanc, Montsant **16,00€**
De Muller Chardonnay, Tarragona **17,00€**
Pazo de Rubianes, Rias Baixas **21,50€**

VINO ROSADO

Born Rosé Barcelona Organic **16,00€**
Gramona Mart, Penedès **18,00€**

CAVA

Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature **24,00€**

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot **55,00€**

COPAS

Vino por copa **3,50€**
Corpinnat Torelló Brut Reserva **4,00€**