

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T

MENÚ DE MEDIODÍA

ENTRANTES

Ensalada de pera, nueces, queso azul, y membrillo

Poke de salmón con quinoa

Ramen de verduras y pollo

PRINCIPALES

Arroz de calamares con alcachofas

Bacalao confitado con pico de gallo y espinacas

Presa ibérica a la brasa, verduritas al wok y salsa hoisin

POSTRES

Fruta fresca

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Financier de almendras con cremoso de leche merengada

25,00€

IVA incluido

Incluye 1 bebida (agua, refresco, cerveza o copa de vino)

LA CARTA

PARA COMPARTIR

Ensaladilla de verduras escondida con cremoso de olivas y atún en conserva

14,00€

Ensalada de verduras frescas con vinagreta de granada (vegano)

15,00€

Ensalada César

15,00€

Patatas bravas

8,00€

Salmón marinado con encurtidos

17,50€

Jamón ibérico D.O. con pan cristal

24,50€

Tabla de quesos

19,00€

Anchoas del Cantábrico con tostas crujientes y mantequilla de trufa

15,00€

Croquetas de cocido (4 uds)

8,00€

Molcajete de guacamole con dips de pan libanés

14,00€

Ramen de verduras y pollo

15,00€

PASTAS Y ARROCES

Pasta corta con salsa boloñesa o pesto (vegano)

14,00€

Ñoquis con pesto de lima y kéfir

14,00€

Risotto de setas de temporada

15,50€

Arroz de pulpo y tirabeques

16,50€

ENTRE PAN

Bocadillo de tortilla francesa al gusto

7,00€

Sándwich club INFINITUM

12,50€

Brioche de salmón ahumado, crema de queso, tártara, hojas verdes y tomate

14,50€

Rock and roll de pulled pork con cebolla y mayonesa sriracha

16,50€

Sándwich de pastrami, pan de cereales, col, pepinillo, cebolla roja y su aliño

16,50€

Bocadillo de jamón ibérico y tomate

9,50€

Chapata de cristal, ternera marinada, cebolla mostaza y queso

18,00€

Hamburguesa Black angus con mayonesa de tomates secos, queso fundente, rúcula y pan hojaldrado

19,00€

Hamburguesa vegana con verduritas (Vegano)

19,00€

PARA ACABAR

Lomo de bacalao confitado, espinacas, pico de gallo y oliva negra

16,50€

Lubina, puré de coliflor frita y tartar de verduras

19,00€

Merluza en papillote de verduras al momento y caldo de crustáceos

19,00€

Tagliatta de ternera con patatas ragú de setas y mojo picón

29,00€

Solomillo de ternera con albondigas de patata y setas

24,50€

Muslo de pollo deshuesado con bechamel de ají amarillo, sésamo negro y boletus

9,80€

MOMENTO DULCE

Chocolate y más chocolate

6,50€

Tarta de manzana fina con helado cremoso

5,50€

Torrija caramelizada y helado mantecado de horchata

5,50€

Fruta fresca de temporada y sorbete

6,50€

Helados variados (paleta helados)

6,00€

VINO TINTO

- Bancal del Bosc, Montsant **16,00€**
Finca Resalso Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero **17,00€**
Ultreia Saint Jacques, D.O. Bierzo **23,00€**
Clos d'Englora AV14, Montsant **25,00€**
Cepas Viejas dominio de Tares, D.O. Bierzo **27,00€**
Usatges, D.O.Q. Priorat **28,00€**
Pago de Capellanes Crianza, D.O. Ribera del Duero **32,00€**
Viña Tondonia Reserva, D.O.C. Rioja **35,00€**
Ferrer Bobet Vinyes Velles, D.O.Q. Priorat **35,80€**
Teixar 2016, Montsant **49,00€**
Roda Reserva, D.O.C Rioja **56,00€**

VINO BLANCO

- Bancal del Bosc Blanc, Montsant **16,00€**
De Muller Chardonnay, Tarragona **17,00€**
Monteabellón, Verdejo Rueda **18,00€**
Clos d'Englora Blanc, Montsant **19,00€**
Ekam 2020, D.O. Costers del Segre **24,50€**
Valtea, D.O. Rias Baixas **32,00€**
Artigas Blanc, D.O.Q Priorat **35,00€**

VINO ROSADO

- Indigena, D.O. Penedes **17,00€**
Dido, La solución Rosa, D.O. Montsant **29,00€**

CAVA

- Trencadís Brut Nature Grimau, D.O. Cava **11,50€**
Reserva Ambrosia Gatell, D.O. Cava **18,50€**
Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature, D.O. Cava **24,00€**
Ars Colecta Blanc de Blanc, D.O. Cava **27,00€**

CHAMPAGNE

- Veuve Cliquot **55,00€**

OTRAS BEBIDAS

Refrescos **3,50€**

Agua sin gas **2,00€**

Agua con gas **2,50€**

Caña **3,50€**

Cervezas especiales **4,00€**

Jarra **5,50€**

Café solo / Cortado **2,00€**

Café con leche **2,50€**

Capuccino **3,00€**