

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T

MENÚ DIARIO

ENTRANTE

Ensalada templada de setas y jamón ibérico

Espaguetis con pesto rojo de tomate

Carpaccio de gambas y aceite de guindilla

PRINCIPAL

Envoltini de ternera verduras salteadas y crema de piquillos

Terrina de Cochinillo peras y vainilla

Arroz meloso de rape y almejas

POSTRE

Helados artesanos

Milhojas de chocolate

Tartar de frutas y cítricos

25,00€

Disponible de 12.30 h a 16.30 h

Incluye 1 bebida (agua, refresco, 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€

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

Croquetas de cocido
1,50€ / unidad

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 benedictine con lacón ahumado
9,50€

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€

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€

Preso ibérica, parmentier, azafrán y humo
16,00€

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€

POSTRES

Helados artesanos

4,50€

Torrija de Baileys

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 Enebros, Rioja **18,00€**
Viña Tondonia Reserva, O.C. Rioja **35,00€**
Roda Reserva, O.C. Rioja **39,00€**

VINO BLANCO

- El Vígia, 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€**