



“Prepararse para salir a cenar
es como desprenderse de las
preocupaciones del día a día,
para sumergirse en un ambiente
de relajada celebración.”

Príncipe Alfonso von Hohenlohe

ENTRADAS FRÍAS

Ensalada verde

Vinagreta de mostaza, miel

22

Ensalada de quinoa

Pepino, avellanas, hierbas frescas, sésamo

24

Ensalada de bimi-kale

Anacardos, queso de cabra, salsa de cacahuete

25

Dados de atún rojo

Aguacate, aliño de jengibre

35

Ostras Gillardeau

Yuzu, manzana, pepino

8 (unidad)

Steak tartar trufado

Pane carasau

42

Caviar Royal Siberian 50g

Blinis, crema agria

145

Tartar de tomate y albahaca

Tzatziki, olivas Kalamata

24

Carpaccio de lomo bajo de Wagyu

Trufa, tomate seco, parmesano

38

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de pescado de roca y marisco

Hebras de azafrán

24

Crema de puerros

Láminas de trufa

22

Flor de alcachofa

Crujiente de cecina

26

Foie gras

Estofado de castañas, setas, chalotas

32

Caracoles a la bourguignonne

6 o 12 piezas

26 / 42

Risotto de setas de temporada

Trufado

28

Berenjena asada

Miso, yogur griego, azafrán

24

DE NUESTRA PARRILLA

T-Bone

Mín. 2 personas

150/Kg

Tomahawk

Mín. 2 personas

110/Kg

Cowboy Simental

120/Kg

Châteaubriand

Mín. 2 personas

52 p/p

Lomo alto madurado 35 días

400 gr

56

Tournedo

250 gr

48

Carré de cordero

Majado de hierbas

48

Pollo de corral grillé

Bimis, agave, limón

38

PLATOS PRINCIPALES

Lenguado a la Meunière
Estilo El Lodge. Mín. 2 personas
95/kg

Bogavante
Vichyssoise de gambas, huevas de trucha
55

Fondue suiza
Pan rústico, patatas baby, setas, embutidos, encurtidos. Mín. 2 personas
36 p/p

Rodaballo
Alcachofas fritas, salsa bilbaína
42

Pata de pulpo
Crema coliflor morada, chimichurri chipotle
38

Suprema de lubina
Berenjena asada, tahina
44

Tagliatelle con langostinos tigre
Burrata ahumada
36

Carrillera de ternera
Demi-glace de naranja, verduras salteadas, puré de patata
38

GUARNICIONES

Verduras de temporada

A la parrilla

16

Aguacate a la brasa

Anacardos caramelizados, rúcula, agave, limón

14

Patata asada

Crème fraîche

12

Puré de patata

Tradicional o trufado

12

Patatas fritas

12

POSTRES

Coulant de chocolate

Crema inglesa

14

Tarta fluida de pistacho

Chantilly de vainilla

15

Tarta de queso añejo

Frutos rojos

14

Fondue de chocolate

Fresas y nubes

14 p/p

Helados y sorbetes

2 bolas

12

Tabla de quesos

Nacionales e internacionales

28

“El esquí es un baile en el que te
dejas llevar por la montaña.”

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención
de la parasitosis por Anisakis. Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

Precios en EUROS · Aperitivo 5€ · Todos los precios incluyen el IVA