El Lodge

"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

Carpaccio de remolacha asada
Grana Padano
24

Ensalada de bogavante
Salmón ahumado, aguacate, vinagreta de tomate
48

Dados de atún rojo
Aguacate, aliño de jengibre
36

Ostras Gillardeau
Yuzu, manzana, pepino
10 (unidad)

Steak tartar trufado
Pane carasau
42

Caviar Royal Siberian 50g
Blinis, crema agria
155

Tartar de tomate y albahaca
Tzatziki, olivas kalamata
24

Carpaccio de lomo bajo de Wagyu
Trufa, tomate seco, parmesano
40

ENTRADAS CALIENTES

Sopa de pescado de roca y marisco
Hebras de azafrán
25

Crema de puerros
Láminas de trufa
22

Flor de alcachofa
Crujiente de cecina
28

Foie gras
Zanahoria escabechada, setas, frutos rojos
32

Caracoles a la bourguignonne
6 o 12 piezas
26 / 42

Risotto de setas de temporada
Trufado
28

Berenjena asada
Miso, yogur griego
26

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

Carré de cordero
Majado de hierbas
48

Pollo de corral grillé
Bimis, agave, limón
38

Tournedos Rossini
Foie-gras, trufa
62

PLATOS PRINCIPALES

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

Bogavante
Thermidor
58

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

Rodaballo
Alcachofas fritas, salsa bilbaína
47

Pata de pulpo
Cremoso de patata, crujiente de yuka
36

Suprema de lubina
A la sal, beurre blanc
50

Tagliatelle con langostinos tigre
Burrata ahumada
45

Magret de pato
Patata fondant, Oporto
42

GUARNICIONES

Espinacas
A la crema
16

Verduras de temporada
A la parrilla
25

Aguacate a la brasa
Anacardos caramelizados, rúcula, agave, limón
16

Patata asada
Crème fraiche
12

Puré de patata
Tradicional o trufado
12

Patatas fritas
12

POSTRES

MC Mousse de chocolate
Crema inglesa
16

Tarta fluida de pistacho
15

Tarta de zanahoria
Cremoso de avellana
12

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 1021/2022 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