

AMANIDES | ENSALADAS

Amanida Cèsar.     19,50 €

Enciam romà, formatge parmesà, salsa Cèsar clàssica, pollastre cruixent, bacó i crostonets de pa.

Ensalada César.

Lechuga, queso parmesano, aderezo César clásico, pollo crujiente, tomates cherry y picatostes.

Amanida de remolatxa rostida  16,50 €

amb miso, blat de moro, alvocat i brots tendres

Remolacha asada con miso, aguacate y brotes tiernos.

Amanida de tomàquets en textures  15,50 €

amb parmesà, olives i herbes fresques

Ensalada de tomates en texturas con parmesano, aceitunas y hierbas frescas.

ENTRANTS | ENTRANTES

Albergínia unagi amb allioli vegà   18,50 €

de cendra i soja agredolça

Albergínia rostida, allioli vegà de cendra i reducció de salsa de soja agredolça.

Berenjena unagi con alioli vegano de ceniza y soja agridulce.

Berenjena asada, alioli vegano de ceniza y reducción de salsa de soja agridulce.

Crema de verdures.   9,50 €

Amb crostonets de pa. Opció de parmesà o pipes torrades.

Crema de verduras.

Con picatostes. Opción de queso parmesano o pipas tostadas.

Carpaccio de tonyina amb rovell    28 €

d'ou de pagès curat i perles de wasabi.

Acompanyat de pa carasau.

Carpaccio de atún con yema de huevo payés curada y perlas de wasabi.

Acompañado de pan carasau.

Tires de pollastre cruixent.   14,50 €

Amb sala BBQ casolana.

Tiras de pollo crujiente.

Acompañadas de salsa BBQ casera.

IDEAL PER COMPARTIR

PARA COMPARTIR

Anxoves del Cantàbric    21 €

amb pa de vidre, amb tomàquet i mantega cítrica d'herbes. 6 filets

Marinades en oli d'oliva i pebre vermell.

Anchoas del Cantábrico con pan de cristal con tomate y mantequilla cítrica de hierbas. 6 filetes

Marinadas en aceite de oliva y pimentón.

Pernil ibèric tallat a mà.  32 €

Amb pa de vidre amb tomàquet i AOVE.

Jamón ibérico cortado a mano.

Con pan de cristal con tomate y AOVE.

Croquetes casolanes    12,50 €

de pernil ibèric. (4 u.)

Croquetas caseras de jamón ibérico. (4 u.)

Croquetes casolanes    14,50 €

de formatge manxec trufades. (4 u.)

Croquetas caseras de queso manchego trufadas. (4 u.)

Croquetes casolanes    13,50 €

de bolets. (4 u.)

Croquetas caseras de setas. (4 u.)

Patates braves.   12,50 €

Amb salsa brava i allioli.

Patatas bravas.

Con salsa brava y alioli.

Taula de formatges   28 €

internacionals amb melmelades casolanes i pans de massa mare.

Opció: pa sense gluten disponible.

Tabla de quesos internacionales con mermeladas caseras y panes de masa madre.

Opción: pan sin gluten disponible.

ENTREPANS | BOCADILLOS

Hamburguesa Angus.   28 €

Pa de briox, carn Angus, bacó, cogombrets agredolços, formatge cheddar i ceba caramel·litzada. Acompanyada de patates fregides.

Hamburguesa Angus.

Pan brioché, carne Angus, bacon, pepinillos agridulces, queso cheddar y cebolla caramelizada. Con patatas fritas.

Club Sàndvitx.    22 €

Pa torrat, formatge Mahón, bacó, pollastre, ou, enciam, tomàquet i maionesa.

Amb patates fregides.

Club Sándwich.

Pan tostado, queso Mahón, bacon, pollo, huevo, lechuga, tomate y mayonesa.

Con patatas fritas.

Sandvitx vegetal.    21 €

Aubergínia fumada, tomàquets secs, salsa pesto, formatge, ruca i pa de massa mare. Amb patates fregides.

Sándwich vegetal.

Berenjena ahumada, tomates secos, salsa pesto, queso, rúcula y pan de masa madre.

Acompañado de patatas fritas.

Bikini de pernil dolç i formatge   16 €

amb guarnició de patates fregides.

Sándwich mixto de jamón dulce y queso con guarnición de patatas fritas



Opció sense gluten / Opción sin gluten
Option sans gluten / Gluten-free option

PRINCIPALS

PRINCIPALES

Llobarro amb salsa cítrica   32,50 €
i verdures a la planxa.

Llobarro acompanyat de salsa cítrica i verdures a la planxa.

Lubina con salsa cítrica y verduras a la plancha.

Lubina acompañada de salsa cítrica y verduras a la plancha.

Filet de vedella  35 €
amb mantega Café de Paris,
patates baby trufades, bolets
confitats i herbes.

Solomillo de ternera con mantequilla Café de Paris,
patatas baby trufadas, setas confitadas y hierbas.

Espaguetis amb salsa a escollir.    16,50 €
Tomàquet, pesto d'alfàbrega o bolonyesa.

Espaguetis con salsa a elección.

Tomate, pesto de albahaca o boloñesa.

 Opció sense gluten / Opción sin gluten
Option sans gluten / Gluten-free option

Llom de salmó Red Label  33 €
amb vegetals.

Lomo de salmón Red Label con vegetales.

Fish and chips de lluç.   24 €
Fish and chips de merluza.

Pit de pollastre de pagès  27 €
amb puré de patata i reducció
de suc de pollastre.

Pechuga de pollo payés con puré de patata
y reducción de jugo de pollo.

RECOMANACIONS DEL XEF

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Caviar Beluga Irania Wild Raise.  280 €
Huso huso, 50 g.

Caviar Beluga Iraní Wild Raise.

Huso huso, 50 g.

Llagostins cuits.  28,50 €
Langostinos cocidos.

Salmó Carpier fumat.  35 €
Salmón Carpier ahumado.

Cranc reial 100 g.  32 €
Cangrejo real 100 g.

POSTRES

POSTRES

Pastís de formatge estil basc.     12,50 €
Sense salsa, Amb salsa de fruits vermells,
Amb salsa de festucs.

Tarta de queso estilo vasco.

Sin salsa, Con salsa de frutos rojos,
Con salsa de pistacho.

Maduixes d'estiu  11,50 €
i nata en textures.

Maduixes d'estiu acompanyades
de nata en diferents textures.

Fresas de verano y nata en texturas.

Fresas de verano acompañadas
de nata en diferentes texturas.

Préssecs rostits amb almívar   13,50 €
de romaní, crumble de blat de moro
i fruits secs, i mousse de formatge
de cabra.

Melocotones asados con almibar de romero,
crumble de maíz y frutos secos, y mousse
de queso de cabra.

Volcànic de xocolata    13,50 €
amb cor líquid de nou de macadàmia,
crema anglesa i fruits vermells.

Volcánico de chocolate con corazón líquido
de nuez de macadamia, crema inglesa y frutos rojos.

Fruita de temporada.  9,50 €
Fruta de temporada.

Ració de trufes de xocolata. (4 u.)   9,50 €
Ración de trufas de chocolate. (4 u.)

GELATS

HELADOS

Panino. 8 €

Panino artesà servit calent.

Panino.

Panino artesano servido caliente.

Affogato. 12 €

Cafè amb gelat de vainilla, festuc o avellana.

Affogato.

Café con helado de vainilla, pistacho o avellana.

Symphony. 12 €

Assortiment de 4 mini cons variats.

Symphony.

Surtido de 4 mini conos variados.

GELATS

HELADOS

Copa de gelat.

Selecció de gelats servits en copa.

Copa de helado.

Selección de helados servidos en copa.

Sabors disponibles / Sabores disponibles:

Yuzu del Japó / Yuzu del Japón.

Arròs amb llet i llimona.

Arroz con leche al limón.

Vainilla bourbon.

Biscoff amb galeta Lotus.

Biscoff con galleta Lotus.

Tiramisú.

Gerd silvestre amb menta.

Frambuesa silvestre con hierbabuena.

Avellana a la italiana amb granella.

Avellana a la italiana con granella.

Xocolata amb llet de la serra.

Chocolate con leche de la sierra.

Festuc de l'illa / Pistacho de la isla.

Mango tropical amb maracujà.

Mango tropical con maracuyá.

Xocolata negra / Chocolate negro.

Círrera amb llima / Cereza con lima.

12 €

ROOM SERVICE

NIT / NOCHE 23:00 - 7:00

Suplement Room Service: 12 € (08:00 - 22:00)

Suplemento Room Service: 12 € (08:00 - 22:00)

PLATS

PLATOS

Pernil ibèric amb pa de vidre  32 €

amb tomàquet i AOVE.

Jamón ibérico con pan de cristal
con tomate y AOVE.

Taula de formatges internacionals,   28 €

fruits secs, olives i torradetes

Tabla de quesos internacionales, frutos secos,
olivas y tostaditas.

Entrepà de pernil i formatge   16 €

amb xips de patata.

Bocadillo de jamón y queso
con chips de patatas.

Amanida de tomàquet de Barbastre, 18 €

ventresca de tonyina i cebollí.

Ensalada de tomate de Barbastro,
ventresca de atún y cebollino.

Espaguetis amb salsa de tomàquet. 16,50 €

Espaguetis con salsa de tomate.

Crema de verdures   9,50 €

amb crostonets i parmesà.

Crema de verduras con picatostes
y parmesano.

POSTRES

POSTRES

Fruita de temporada.  9,50 €

Fruta de temporada.

Pastís de formatge estil basc.      12,50 €

Tarta de queso estilo vasco.

Iogurts Pastoret: Maduixa, Gerd,  5 €

Natural, Préssec & Maracujà.

Yogures Pastoret: Fresa, Frambuesa,
Natural, Melocotón & Maracuyá.

Gelats de vainilla, xocolata. 12 €

Helados de vainilla, chocolate.

Sorbets de maduixa, mango. 12 €

Sorbetes de fresa, mango.

AL·LERGENS

ALÉRGENOS / ALLERGÈNES / ALLERGENS



Gluten



Ou / Huevo / Ouefs / Eggs



Api / Apio / Céleri / Celery



Sèsam / Sésamo / Sésame / Sesame



Mostassa / Mostaza / Moutarde / Mustard



Llet / Leche / Lait / Milk



Soja / Soy



Peix / Pescado / Poissons / Fish



Crustaci / Crustáceo / Crustcé / Crustacean



Fruits secs / Frutos secos / Noix / Nuts

4,5% IGI Inclòs / TVA Inclus / IGI Incluido / VAT Included



Crta. General 2, núm. 19
AD100 Soldeu, ANDORRA

+376 871 787

lodgepark@lodgeparkhotel.ad
lodgeparkhotel.com





LODGE PARK

HOTEL * * * * *

ROOM SERVICE

LOUNGE BAR

CAT | ESP