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 amb miso, blat de moro, alvocat i brots tendres 16,50 €
Remolacha asada con miso, aguacate y brotes tiernos.

Amanida de tomàquets en textures amb parmesà, olives i herbes fresques 15,50 €
Ensalada de tomates en texturas con parmesano, aceitunas y hierbas frescas.

ENTRANTS | ENTRANTES

Albergínia unagi amb allioli vegà de cendra i soja agredolça 18,50 €
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 d'ou de pagès curat i perles de wasabi. 28 €
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 amb pa de vidre, amb tomàquet i mantega cítrica d'herbes. 6 filets 21 €
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 de pernil ibèric. (4 u.) 12,50 €
Croquetas caseras de jamón ibérico. (4 u.)

Croquetes casolanes de formatge manxec trufades. (4 u.) 14,50 €
Croquetas caseras de queso manchego trufadas. (4 u.)

Croquetes casolanes de bolets. (4 u.) 13,50 €
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 internacionals amb melmelades casolanes i pans de massa mare. 28 €
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 brioix, carn Angus, bacó, cogombrets agredolços, formatge cheddar i ceba caramel·litzada. Acompanyada de patates fregides.
Hamburguesa Angus.
Pan brioche, 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 €
Auberginia fumada, tomàquets secs, salsa pesto, formatge, ruca i pa de masa 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 i verdures a la planxa. 32,50 €
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 amb mantega Café de Paris, patates baby trufades, bolets confitats i herbes. 35 €
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 amb vegetals. 33 €
Lomo de salmón Red Label con vegetales.

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

Pit de pollastre de pagès amb puré de patata i reducció de suc de pollastre. 27 €
Pechuga de pollo payés con puré de patata y reducción de jugo de pollo.

RECOMANACIONS DEL XEF
RECOMENDACIONES DEL CHEF

Caviar Beluga Iranià 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 i nata en textures. 11,50 €
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 de romaní, crumble de blat de moro i fruits secs, i mousse de formatge de cabra. 13,50 €
Melocotones asados con almíbar de romero, crumble de maíz y frutos secos, y mousse de queso de cabra.

Volcànic de xocolata amb cor líquid de nou de macadàmia, crema anglesa i fruits vermells. 13,50 €
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. 12 €
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.
Cirera amb llima / Cereza con lima.

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*

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 amb tomàquet i AOVE. 32 €
Jamón ibérico con pan de cristal con tomate y AOVE.

Taula de formatges internacionals, fruits secs, olives i torradetes 28 €
Tabla de quesos internacionales, frutos secos, olivas y tostaditas.

Entrepà de pernil i formatge amb xips de patata. 16 €
Bocadillo de jamón y queso con chips de patatas.

Amanida de tomàquet de Barbastre, ventresca de tonyina i cebollí. 18 €
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 amb crostonets i parmesà. 9,50 €
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, Gerds, Natural, Préssec & Maracujà. 5 €
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.

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