

## 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 €

Marinadas en oli d'oliva i pebre vermell.

**Anchoas del Cantábrico con pan de cristal con tomate y mantequilla citrica 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 brioiç, 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 secs, salsa pesto, queso, rúcula y pan de masa madre. Acompañado 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 maiz 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

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.

## GELATS

### HELADOS

**Panino.** 8 €

Panino artesà servit calent.

**Panino.**

Panino artesano servido caliente.

**Affogato.** 12 €

Café 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.

## CREPS

### CREPS

**Crep Mort per Xocolata.**     12,50 €

Crema de xocolata, salsa de xocolata negra, brownie de xocolata, perles de xocolata i nata muntada.

**Crep Muerte por Chocolate.**

Crema de chocolate, salsa de chocolate negro, brownie de chocolate, perlas de chocolate y nata montada.

**Crep Cheesecake.** 12,50 €

Crema de formatge, crumble de galeta, coulis de fruits vermells i maduixes fresques.

**Crep Cheesecake.**

Crema de queso, crumble de galleta, coulis de frutos rojos y fresas frescas.

**Crep Apple Pie.** 12,50 €

Poma caramel·litzada, crema de vainilla, crumble de mantega, canyella i gelat de vainilla.

**Crep Apple Pie.**

Manzana caramelizada, crema de vainilla, crumble de mantequilla, canela y helado de vainilla.

## 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**  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, Gerds,**  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.



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

**+376 871 787**

[lodgepark@lodgeparkhotel.ad](mailto:lodgepark@lodgeparkhotel.ad)  
[lodgeparkhotel.com](http://lodgeparkhotel.com)





# LODGE PARK

HOTEL \* \* \* \* \*

ROOM SERVICE  
LOUNGE BAR

CAT | ESP