

SALADES

SALADS

Salade César.     19,50 €

Laitue romaine, parmesan, sauce César classique, poulet croustillant, bacon et croûtons.

Caesar Salad.

Romaine lettuce, parmesan cheese, classic Caesar dressing, crispy chicken, bacon and croutons

Salade debetterave rôtie  **au miso, avocat, maïs et pousses tendres.** 16,50 €

Roasted Beetroot Salad with miso, avocado, corn and tender shoots.

Salade de tomates en textures,  **parmesan, olives et herbes fraîches.** 15,50 €

Tomato Salad in textures, parmesan, olives and fresh herbs.

ENTRÉES

STARTERS

Aubergine unagi, aioli végétalien   **de cendre et soja aigre-doux.** 18,50 €

Aubergine rôtie, aioli végétalien de cendre et réduction de sauce soja aigre-douce.

Unagi aubergine, vegan ash aioli and sweet & sour soy.

Roasted aubergine, vegan ash aioli and sweet & sour soy sauce reduction.

Velouté de légumes.   9,50 €

Avec croûtons. Option parmesan ou graines de tournesol grillées.

Cream of Vegetables.

With croutons. Option: parmesan cheese or toasted sunflower seeds.

Carpaccio de thon, jaune d'œuf    **de ferme confit et perles de wasabi.** 28 €

Accompagné de pain carasau.

Tuna Carpaccio, cured farm egg yolk and wasabi pearls.

Served with carasau bread.

Lanières de poulet croustillant   14,50 €




Avec sauce BBQ maison.

Crispy Chicken Strips.

Served with homemade BBQ sauce.

IDÉAL À PARTAGER

IDEAL TO SHARE

Anchois du Cantabrique, pain    **de cristal à la tomate et beurre citronné aux herbes.** 21 €

6 filets

Marinés à l'huile d'olive et au paprika.

Cantabrian Anchovies, crystal bread with tomato and citrus herb butter. 6 fillets




Marinated in olive oil and paprika.

Jambon ibérique tranché à la main.  32 €

Avec pain de cristal à la tomate et EV00.

Hand-carved Iberian Ham.




With crystal bread, tomato and extra virgin olive oil.

Croquettes maison    **au jambon ibérique.** (4 pcs.) 12,50 €

Homemade Iberian Ham Croquette. (4 pcs.)

Croquettes maison    **au fromage Manchego truffé.** (4 pcs.) 14,50 €

Homemade Truffle Manchego Cheese Croquettes. (4 pcs.)

Croquettes maison    **aux champignons.** (4 pcs.) 13,50 €

Homemade Mushroom Croquettes. (4 pcs.)

Patatas bravas.   12,50 €

Avec sauce brava et aioli.

Patatas bravas.

With brava sauce and aioli.

Plateau de fromages   **internationaux, confitures**  **maison et pains au levain.** 28 €

Opció: pa sense gluten disponible.

International Cheese Board with homemade jams and sourdough breads.

Option: gluten-free bread available.

SANDWICHES

SANDWICHES

Burger Angus.   28 €




Pain brioché, viande Angus, bacon, cornichons aigre-doux, cheddar et oignons caramélisés.

Avec frites.

Angus Burger.

Brioche bun, Angus beef, bacon, sweet & sour pickles, cheddar cheese and caramelized onions.

With fries.

Club Sandwich.    22 €





Pain toasté, fromage Mahón, bacon, poulet, œuf, laitue, tomate et mayonnaise.

Avec frites.

Club Sandwich.

Toasted bread, Mahón cheese, bacon, chicken, egg, lettuce, tomato and mayonnaise.

With fries.

Sandwich végétal.     21 €

Aubergine fumée, tomates séchées, sauce pesto, fromage, roquette et pain au levain.

Avec frites.

Vegetable Sandwich.

Smoked aubergine, sun-dried tomatoes, pesto sauce, cheese, rocket and sourdough bread. With fries.

Gluten-free bread option.



Opció sense gluten / Opción sin gluten

Option sans gluten / Gluten-free option

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Bar de ligne, sauce citronnée   32,50 €
et légumes grillés.

Bar accompagné d'une sauce citronnée et de légumes grillés.
Sea Bass with citrus sauce and grilled vegetables.

Sea bass served with citrus sauce and grilled vegetables.

Filet de veau,  35 €
beurre Café de Paris,
pommes de terre baby truffées,
champignons confits et herbes.

Veal Fillet, Café de Paris butter, truffle baby
potatoes, confit mushrooms and herbs.

Spaghettis avec sauce au choix.    16,50 €

Tomate, pesto basilic ou bolognaise.



Spaghetti with choice of sauce.

Tomato, basil pesto or bolognese.

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

Filet de saumon Red Label  33 €
avec légumes.

Red Label Salmon Fillet with vegetables.

Fish and chips de merlu.   24 €

Hake Fish and Chips.

Blanc de poulet fermier,  27 €

purée de pommes de terre
et jus de poulet réduit.

Free-range Chicken Breast, mashed potatoes
and chicken juice reduction.

RECOMMANDATIONS DU CHEF

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Caviar Béluga d'Iran Wild Raise.  280 €

Huso huso, 50 g.

Wild Raise Iranian Beluga Caviar.

Huso huso, 50 g.

Crevettes géantes cuites.  28,50 €

Cooked King Prawns.

Saumon Carpier fumé  35 €

Smoked Carpier Salmon.

Crabe royal 100 g.  32 €

King Crab 100 g.

DESSERTS

DESSERTS

Tarte au fromage style basque.     12,50 €

Sans sauce, Avec coulis de fruits rouges,
Avec sauce pistache.

Basque-style Cheesecake.

Plain, With red berry coulis,
With pistachio sauce.

Fraises d'été et crème  11,50 €
en textures.

Fraises d'été accompagnées de
crème en différentes textures.

Summer Strawberries and cream in textures.

Summer strawberries served with
cream in different textures.

Pêches rôties au sirop   13,50 €
de romarin, crumble de maïs
et fruits à coque, mousse de chèvre.

Roasted peaches with rosemary syrup,
corn and nut crumble, goat's cheese mousse.

Moelleux au chocolat,    13,50 €

cœur de macadamia,
crème anglaise et fruits rouges.

Chocolate Lava Cake, macadamia heart,
crème anglaise and red berries.

Fruits de saison.  9,50 €

Seasonal Fruit.

Ration de truffes au chocolat. (4 pcs.)   9,50 €

Ration de truffes au chocolat. (4 pcs.)

GLACES

ICE CREAMS

Coupe de glace.

Sélection de glaces servies en coupe.

Ice Cream Sundae.

Selection of ice creams served in a cup.

Parfums disponibles / Available flavours:

Yuzu du Japon / Yuzu from Japan.

Riz au lait citronné.

Rice pudding & lemon.

Vanille bourbon.

Bourbon vanilla.

Biscoff & biscuit Lotus.

Tiramisu.

Framboise sauvage à la menthe.

Wild raspberry & mint.

Noisette à l'italienne avec éclats.

Italian hazelnut with brittle.

Chocolat au lait de la sierra.

Mountain milk chocolate.

Pistache de l'île / Island pistachio.

Mangue tropicale au fruit de la passion.

Tropical mango & passion fruit.

Chocolat noir / Dark chocolate.

Cerise & citron vert / Cherry & lime.

GLACES

ICE CREAMS

Panino. 8 €

Panino artisanal servi chaud.

Panino.

Artisan panino served warm.

Affogato. 12 €

Café avec glace vanille, pistache ou noisette.

Affogato.

Espresso with vanilla, pistachio or hazelnut ice cream.

Symphony. 12 €

Assortiment de 4 mini cônes variés.

Symphony.

Assortment of 4 mini mixed cones.

CRÊPES

CREPES

Crêpe Mort pour Chocolat     12,50 €

Crème au chocolat, sauce chocolat noir, brownie au chocolat, perles de chocolat et crème fouettée.

Crêpe Death by Chocolate.

Chocolate cream, dark chocolate sauce, chocolate brownie, chocolate pearls and whipped cream.

Crêpe Cheesecake. 12,50 €

Crème de fromage, crumble de biscuit, coulis de fruits rouges et fraises fraîches.

Crêpe Cheesecake.

Cream cheese, biscuit crumble, red berry coulis and fresh strawberries.

Crêpe Apple Pie. 12,50 €

Pomme caramélisée, crème vanille, crumble au beurre, cannelle et glace vanille.

Crêpe Apple Pie.

Caramelized apple, vanilla cream, butter crumble, cinnamon and vanilla ice cream.

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

NUIT 23:00 - 7:00

NIGHT 11 PM - 7 AM

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

Room Service Supplement: 12 € (8 a.m. - 10 p.m.)

PLATS

DISHES

Jambon ibérique, pain de cristal  32 €

à la tomate et EVOO.

Iberian Ham, crystal bread with tomato and extra virgin olive oil.

Plateau de fromages internationaux, fruits à coque, olives et toasts.   28 €

International Cheese Board, nuts,

olives and toast.

Sandwich jambon et fromage   16 €

avec chips de pomme de terre.

Ham and cheese sandwich with potato crisps.

Salade de tomate de Barbastro, ventresca de thon et ciboulette. 18 €

Barbastro tomato salad,

tuna ventresca and chives.

Spaghettis avec sauce tomate. 16,50 €

Spaghetti with tomato sauce.

Velouté de légumes,   9,50 €

croûtons et parmesan.

Cream of vegetables, croutons and parmesan.

DESSERTS

DESSERTS

Fruits de saison.  9,50 €

Seasonal Fruit.

Tarte au fromage style basque.     12,50 €

Basque-style Cheesecake.

Yaourts Pastoret : Fraise, Framboise,  5 €

Nature, Pêche & Maracuja.

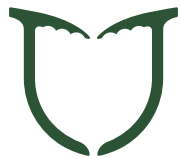
Pastoret Yoghurts: Strawberry, Raspberry, Natural, Peach & Passion Fruit.

Glaces vanille, chocolat. 12 €

Ice Creams vanilla, chocolate.

Sorbets fraise, mangue. 12 €

Sorbets strawberry, mango.



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

+376 871 787

lodgepark@lodgeparkhotel.ad
lodgeparkhotel.com





LODGE PARK

HOTEL * * * * *

ROOM SERVICE
LOUNGE BAR

FRA | ENG