








































THE LAKEHOUSE

B I S T R O T

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico 100% bellota cortado a cuchillo	21,00€
Tostas de pan de cristal con tomate y aceite arbequina	 3,50€
Anchoas del Cantábrico, D.O. Santoña	 10,00€
Nuestra tabla de quesos	 18,00€
Terrina de Foie Micuit	19,50€
Carpaccio de bacalao ahumado	 13,50€
Croqueta casera de cocido (ud.)	   1,50€
Caprichos de bacalao	   9,50€
Patatas bravas	       7,00€
Calamar de potera andaluza	 12,00€











SANDWICHES

Bocadillo de jamón ibérico	 8,50€
Bocadillo vegetal con queso manchego o atún	     7,00€
Bocadillo de longaniza de payés	  5,00€
Bocadillo de tortilla de queso con rúcula	   6,00€
Bocadillo de crujiente de pollo	  7,50€
Pepito de ternera con nuestra emulsión dulce	    11,50€
Wrap de pollo	  9,00€
The Lakehouse Club Sandwich	  11,50€











THE LAKEHOUSE

B I S T R O T








HAMBURGUESAS

- Hamburguesa Black Angus (200 g) a la parrilla      17,00€
- Hamburguesa vegana con verduritas salteadas   14,00€
- Hamburguesa de pollo de corral con patatas campesinas    15,00€

ENTRANTES

- Ensalada César con pollo braseado    13,00€
- Ensalada de tomate, pimiento asado y aceitunas kalamata 14,00€
- Rigatoni: Boloñesa, Pesto o Carbonara Clásica   14,00€
- Spaghetti: Boloñesa, Pesto o Carbonara Clásica   14,00€
- Pollo al wok con verduras 12,00€
- Gambas al wok con verduras, soja y teriyaki    13,00€







PRINCIPALES

- Pollo al curry con arroz basmati  16,00€
- Tagliata de ternera (220 g) 21 días de maduración
con berenjena braseada 19,50€
- Solomillo de ternera (180 g) con escalivada Jospser 22,50€
- Costilla de cerdo BBQ con mini mazorcas de maíz 17,00€
- Merluza con espárragos y mayonesa de cítricos    18,00€
- Tatay de atún reposado en soja, ajo tierno y togarashi   18,00€
- Gamba roja a la plancha (6 uds.)  27,50€

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T

POSTRES

Helados artesanos		4,50€
Raviolis de piña y coco caramelizados		4,50€
Coulant de chocolate con frescor de crema de nata		5,50€
Cheesecake de mascarpone y tartar de melocotón confitado ..	  	5,50€
Flute de sorbete de limón con cava		5,00€

INGREDIENTES ALÉRGICOS

Disponemos de pan y pasta para celíacos.  Postres terminados con tierra de brownie.



GLUTEN



LÁCTEOS



FRUTOS
CÁSCARA



SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



HUEVOS



SULFITOS



SOJA



PESCADO



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



DIOXIDO
DE AZUFRE

Para más información sobre alérgenos, consulte a nuestro personal.

THE LAKEHOUSE

B I S T R O T

VINO TINTO

Bancal del Bosc, Montsant	16,00€
Terrer d'Aubert, Tarragona	20,00€
Clos de l'Obac Usatges, Priorat	28,00€
Malasenda Roble, Ribera	16,50€
Finca Resalso, Ribera	17,00€
Francisco Barona, Ribera del Duero	29,50€
Pago de Capellanes Crianza, Ribera del Duero	32,00€
El Rincón de los Enebros, Rioja	18,00€
Viña Tondonia Reserva, O.C. Rioja	35,00€
Roda Reserva, O.C. Rioja	39,00€

VINO BLANCO

El Vigia, Verdejo Rueda	15,00€
Prohom Conceptia Eco, Terra Alta	15,50€
Bancal del Bosc Blanc, Montsant	16,00€
De Muller Chardonnay, Tarragona	17,00€
Pazo de Rubianes, Rias Baixas	21,50€

VINO ROSADO

Born Rosé Barcelona Organic	16,00€
Gramona Mart, Penedès	18,00€

CAVA

Mestres Coquet Gran Rsv. Brut Nature	24,00€
--------------------------------------------	--------

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot	55,00€
---------------------	--------

COPAS

Vino por copa	3,50€
Corpinnat Torelló Brut Reserva	4,00€