

Menu mediodía

MARTES A DOMINGO

12:00 - 17:30

COCINA HASTA 16:00

TAPAS Y VINOS POR COPA

BLANCOS

Cava At Roca Reserva, Penedez	9 €
20 Abril Organic Sauvignon Blanc, Rueda	5 €
Añares Terranova Verdejo, Rueda	5 €

TINTOS

Cerro Añon Tempranillo, Rioja	7 €
Diaz Bayo Tinta Fina, Ribera del Duero	7 €

TAPAS

Ostras al natural o con leche de tigre	7 €/ud
Atún picante sobre regañá	7 €
Mollete de lomo de orza con emulsión de sus ajos confitados	9 €/2 uds
Mollete con atún rojo a la plancha y pimiento frito	9 €/2 uds

ALGO VERDE

Nuestra Ensalada César	19 €
Ensalada de atún El Lago con ensalada verde, tomates, alcaparras, patatas baby en aliño especial	23 €
Burrata de cabra andaluza con tomates cherry y ensalada verde	25 €

ALGO DEL MAR

Tiradito de salmón acevichado	19 €
Tartar de atún rojo, aliño cítrico y huevas ahumadas	27 €

PARA COMPARTIR

Canelón de aguacate relleno de atún picante, manzana y cilantro	21 €
Patatas hojaldradas con salsa brava	13 €
Huevos rotos con jamón ibérico (patatas a lo pobre o fritas)	21 €
Alitas de pollo confitadas y fritas con especias	15 €
Croquetas de langostino y jibia con ali-oli de cilantro	13 € / 6 uds

PRINCIPALES

CARNES

Club Sandwich El Lago	21 €
Nuestro Cheeseburger	23 €
Carrillada de cerdo ibérico cocinada en su jugo	27 €
Costilla de ternera confitada con parmentier	31 €
Pluma Ibérica a la brasa, salsa Pedro Ximenez	35 €
Entrecote de vaca madurada	45 €
Lomo bajo de vaca premium	45 €

DEL MAR

Lubina con espinacas y cebolla caramelizada	27 €
Pulpo braseado con puré cremoso y mango	25 €
Pisto olvidado con tarantelo de atún rojo y huevo frito	23 €

GUARNICIONES

Patatas fritas	7 €
Patatas a lo pobre	7 €
Ensalada verde	5 €
Salsa a la pimienta	5 €
Salsa de setas	5 €

POSTRES

Semicrudo de chocolate con sorbete de naranja	9 €
Flan casero con yema de huevo	11 €
Crema catalana de limón	9 €
Helados y sorbetes artesanos	5 € / ud



Menú Noche

MIÉRCOLES A DOMINGO

19:00 - 23:00

COCINA HASTA 22:00

MENÚ ESENCIA

Ostra Gillardeau N.2

Puerro asado y gratinado salsa Mornay y queso Stilton

Atún rojo salvaje,
salsa Beurre Blanc de Vermouth y hojas nobles

Chipirón a lo Pelayo

o

Mollejas de ternera a la brasa con salsa Bigarade

Coco, café y merengue de raíces

95 €

Maridaje de vinos

35 €

ENTRADAS

CRUDOS

Ostras Gillardeau N.2 al natural o a la brasa - 1 ud.	7 €
Salsa Mignonette	3€
Salsa Ají Amarillo	3€
Caviar Osetra	8€
Flor de atún rojo, vinagreta de yuzu, clorofila de hierbas aromáticas	33 €
Láminas de vaca madurada, queso pecorino trufado y crema de pimiento rojo ahumado	35 €

ORIGEN VEGETAL

Remolacha asada a la sal cuajada lactica en especias morunas, nuez y agridulce de cabernet sauvignon	23 €
Tomate cherry asado burrata con pesto de albahaca y de tomate seco	23 €
Puerro asado y gratinado salsa Mornay y queso Stilton	21 €

Nuestros clásicos...

Milhojas de pollo en escabeche y foie, con manzana asada	35 €
Tataki de lomo bajo con emulsión de mostaza	29 €
Steak tartar, aliñado con salsa Remoulad, yema curada al amontillado, encurtidos caseros	29 €

PRINCIPALES

NUESTROS CORTES A LA BRASA

Lomo bajo de vaca premium (450gr aprox) 45 €

Entrecôte de vaca madurada (450gr aprox) 45 €

Solomillo de vaca nacional (240 gr aprox) 43 €

Extra: Estilo Rossini con foie 10€

Mollejas de corazón a la brasa 31 €

Km 0

Paletilla de chivo malagueño al romero 41 €

100% Ibérico

Pluma ibérica a la brasa con encurtidos caseros
y salsa Pedro Ximenex 35 €

DEL MAR

Lubina asada con guisantes y huevas ahumadas,
salsa Veloute al champagne 39 €

Solomillo de atún rojo salvaje,
Beurre Blanc de Vermouth y hojas nobles 35 €

Pulpo braseado
con puré cremoso y mango 37 €

GUARNICIONES

Patatas Boulangere 9€

Puré cremoso de patata 7€

Pimientos del piquillo
caramelizados 13€

Hojas de lechuga fresca 5€

SALSAS

Bearnesa 7 €

Pimienta 5 €

Setas 5€

Robert Mostaza y Miel 7€

POSTRES

Milhojas Mont Blanc con castañas glaseadas	13 €
Mousse de avellanas caramelizadas con crema Chantilly de vainilla	11 €
Flan Crème Brûlée	11 €
Coco, café y merengue de raíces	11 €
Baba al ron, ganache de chocolate y sésamo negro con helado de jengibre	13 €
Selección de quesos andaluces (Para dos personas)	29 €

