

# CARTA RESTAURANTE

**Horarios: Almuerzo 13:00-15:30h (última orden 15:15h) / Cena 20:30-23:30h (última orden 23:15h)**

**Hours: Lunch 1:00-3:30 p.m. (last order 3:15 p.m.) / Dinner 8:30-11:30 p.m. (last order 11:15 p.m.)**

## **Para picar / Finger Food**

<i>Croquetas cremosas de jamón y/o bacalao</i> <i>Iberian ham and/or codfish croquettes</i>	12
<i>Jamón de bellota 100% ibérico del Valle de los Pedroches, pan de cristal y tomate</i> <i>Navalpedroche D.O. acorn-fed Iberian ham with crystal bread and grated tomatoes</i>	29
<i>Tabla de quesos nacionales y su guarnición</i> <i>Spanish cheese board with garnish</i>	17
<i>Flores de Alcachofa confitadas en aceite de oliva virgen extra, cecina de León</i> <i>y virutas de queso Idiazábal</i> <i>Artichoke hearts confit in Extra Virgen olive oil with Cecina de Leon (lightly smoked,</i> <i>dried and salted cow meat from Leon region) and Idiazábal cheese shavings</i>	18

## **Entrantes / Startes**

<i>Salmorejo tradicional con jamón ibérico y huevo</i> <i>Traditional cold tomato soup "Salmorejo" with Iberian ham and boiled egg</i>	9
<i>Vichysoise con toque de coco, sardina ahumada y brotes frescos</i> <i>Vichysoise, cold potato and leek soup with coconut, smoked sardine and fresh sprouts</i>	9
<i>Ensalada de salmón ahumado con Carpaccio de piña</i> <i>Smoked salmon salad with pineapple carpaccio</i>	15
<i>Ensalada de tomate con ventresca</i> <i>Tomato salad with ventresca</i>	14
<i>Ensalada "Lobby Bistró" (mezcla de lechugas tiernas, tomate, cebolleta, bonito,</i> <i>espárragos y aceitunas)</i> <i>"Lobby Bistró" salad with mixed green salad, tomato, chives, albacore tuna,</i> <i>white asparagus and olives)</i>	14
<i>Carpaccio de Buey con lascas de parmesano, almendras, encurtidos y aceite de trufa</i> <i>Beef Carpaccio with Parmesan shavings, almonds, pickles and truffle oil</i>	18
<i>Carpaccio de presa ibérica(100gr) marinada y hummus con manzana verde</i> <i>Marinated Iberian pork carpaccio (100gr) with hummus and green apple</i>	17

## Principales / Main dishes

<i>Solomillo de Ternera con patatas asadas y pimientos de Padrón</i> <i>Beef tenderloin with roasted potatoes and Padrón peppers</i>	27
<i>Pollo al curry de Madrás, arroz basmati aromatizado al cilantro</i> <i>Chicken Madras curry with coriander Basmati rice</i>	19
<i>Lomo de Merluza plancha con panaché de verduras</i> <i>Grilled hake fillet with vegetables</i>	23
<i>Tiras de presa ibérica asada a la sartén, cremoso de maíz, rocoto y coco</i> <i>Strips of pan roasted Iberian prey with creamy sweet corn, rocoto pepper and coconut</i>	23
<i>Lasaña de verduras gratinada al momento</i> <i>Gratinated vegetable lasagne</i>	19
<i>Fettuccine carbonara y toque de trufufo</i> <i>Fettuccine carbonara with light truffel oil aroma</i>	18
<i>Hamburguesa de ternera, tomate, cebolla, brotes de lechugas frescas, queso cheddar fundido y acompañada de patatas fritas</i> <i>Beef Burger with tomato, onion, lettuce, cheddar cheese served with French fries</i>	21

## Postres/ Dessert

<i>Tarta de chocolate Sacher con crema helada de vainilla</i> <i>Sacher chocolate cake with vanilla ice cream</i>	7
<i>Tarta de queso y mermelada de fresas</i> <i>Cheesecake with strawberry jam</i>	8
<i>Arroz con leche casero de nuestro maestro pastelero</i> <i>Homemade cold rice pudding</i>	7
<i>Tarta de manzanas y pasas</i> <i>Apple and raisin tart</i>	7