

CARTA RESTAURANTE

Para picar / *Finger Food*

Horarios: Almuerzo 13:00-15:30h / Cena 20:30-23:30h

<i>Croquetas cremosas de jamón y/o bacalao</i> <i>Iberian ham and/or codfish croquettes</i>	11
<i>Jamón de cebo 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>	16
<i>Foie mi cuit caramelizado, pan tostado de frutos secos y puré de manzanas verdes</i> <i>Caramelized foie mi cuit with toasted nut bread and green apple purée</i>	21
<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>Crema de calabaza asada y tostada al aroma de jengibre con langostinos</i> <i>y setas salteados al momento</i> <i>Roasted pumpkin cream with ginger aroma, prawns and sautéed mushrooms</i>	12
<i>Ensalada de quinoa tricolor, brotes verdes, frutos rojos y vinagreta de olivas</i> <i>Three colour quinoa salad with green sprouts, red berries and olive vinaigrette</i>	13
<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

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>	21
<i>Lasaña de verduras gratinada al momento</i> <i>Gratinated vegetable lasagne</i>	19
<i>Pulpo asado y mojo verde</i> <i>Roasted octopus with green mojo sauce</i>	21
<i>Fettuccine carbonara y toque de tartufo</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