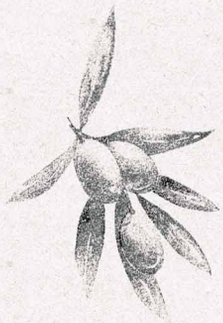
HORARIOS: ALMUERZO 13:00-15:30H (ÚLTIMA ORDEN 15:15H) /CENA DOMINGO Y LUNES 20:30-23:30H (ÚLTIMA ORDEN 23:15H)
HOURS: LUNCH 1:00-3:30 P.M. (LAST ORDER 3:15 P.M.) / DINNER MONDAY AND SUNDAY 8:30-11:30 P.M. (LAST ORDER 11:15 P.M.)

MENÚ



CARTA RESTAURANTE

LOBBY BISTRÓ & KARRARA TERRASSE

ALMUERZO Y CENA

LUNCH & DINNER



PARA PICAR / FINGER FOOD

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES, PAN DE CRISTAL Y TOMATE — 36
NAVALPEDROCHE D.O. ACORN-FED IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND GRATED TOMATOES
1

TABLA DE QUESOS NACIONALES Y SU GUARNICIÓN — 16
SPANISH CHEESE BOARD WITH GARNISH
1 - 2 - 3

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN — 12
IBERIAN HAM CROQUETTES
1 - 2 - 5

ENTRANTES/ STARTERS

DADOS DE ATÚN MARINADO SOBRE CARPACCIO DE PEPINO, ESPÁRRAGO VERDE Y TOMATE SECO — 15
MARINATED TUNA CUBES ON CUCUMBER CARPACCIO WITH GREEN ASPARAGUS AND SUN-DRIED TOMATO
10 - 3- -6 - 12

ENSALADA VERDE DE BRÓCOLI CON ESPINACAS, GUISANTES, HABAS TIERNAS Y BROTES VERDES — 14
BROCCOLI GREEN SALAD WITH SPINACH, PEAS, BABY BROAD BEANS AND SPROUTS
8 - 13

ENSALADA DE BURRATA CON TOMATE ROSA EXTRA, PESTO GENOVÉS, BROTES FRESCOS Y TOMATE SECO — 17
BURRATA WITH PREMIUM PINK TOMATOES, GENOVESE PESTO, YOUNG LEAVES AND SUN-DRIED TOMATOES
2 - 3

ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y AVELLANAS, FIDEOS CRUJIENTES Y TOMATE CHERRY — 18
WARM PRAWNS SALAD WITH HAZELNUTS, CRISPY NOODLES AND CHERRY TOMATO
3 - 4 - 6

RISOTTO DE SETAS CON ALCACHOFAS — 19
MUSHROOM RISOTTO WITH ARTICHOKES
SUGERENCIA DEL CHEF!
2

LINGUINI CON IBÉRICO Y TARTUFO — 22
LINGUINI PASTA WITH CREAM, IBERIAN HAM AND TRUFFLE OIL
1 - 2

LASAÑA DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA — 21
VEGETABLE AND GOAT CHEESE LASAGNA
1 - 2 - 3 - 5

PRINCIPALES / MAIN DISHES

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON QUESO DE CABRA — 15
GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH GOAT CHEESE
2

SALMÓN CON COUS COUS DE VERDURAS Y SALSA TÁRTARA DE ALGAS — 26
SUGERENCIA DEL CHEF!
SALMON WITH VEGETABLE COUS COUS AND TARTAR SAUCE WITH SEAWEED
1 - 2 - 5 - 8 - 10

SUPREMA DE POLLO CON JUGO DE TOMILLO LIMONERO Y CREMOSO DE BONIATO — 24
CHICKEN BREAST WITH LEMON THYME SAUCE AND CREAMY SWEET POTATOES
1 - 6 - 7 - 12

ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y LANGOSTINO CON SALSA DE CURRY VERDE Y ARROZ BASMATI — 24
HAKE AND KING PRAWN MEATBALLS WITH GREEN CURRY SAUCE AND BASMATI RICE
1 - 4 - 10 - 12

SOLOMILLO DE TERNERA CON PASTEL TRUFADO DE PATATA — 34
BEEF TENDERLOIN WITH TRUFFLED POTATO CAKE
2 - 12

ARROZ MELOSO CON CARRILLERA DE TERNERA Y VEGETALES — 14
CREAMY RICE WITH BRAISED VEAL CHEEKS AND SEASONAL VEGETABLES
12

FIDEUÁ DE MARISCO CON MAYONESA DE AZAFRÁN Y ALGA — 14
SEAFOOD FIDEUÀ WITH SAFFRON AND SEAWEED MAYONNAISE
1 - 2 - 4 - 10

POSTRES / DESSERTS

HELADO DE YOGURT CON GROSELLAS — 6
YOGURT ICE CREAM WITH REDCURRANTS
1 - 2 - 3 - 5

LEMON PIE CON PISTACHO Y MARACUYÁ — 7
SUGERENCIA DEL CHEF!
LEMON PIE WITH PISTACHIO AND PASSION FRUIT
1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11

STRUDEL DE MANZANA CON HELADO DE NATA — 7
APPLE STRUDEL WITH ICE CREAM
1 - 2 - 5 - 6 - 9

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON SALSA DE MANGO Y TEJA DE NARANJA — 8
DARK CHOCOLATE COULANT WITH MANGO SAUCE AND CRISPY ORANGE TUILE
1

1 Gluten · Gluten
2 Lactosa · Milk
3 F. Cáscara · Nuts
4 Crustáceos · Crustacean
5 Huevos · Eggs
6 Soja · Soya
7 Sésamo · Sesame
8 Mostaza · Mustard
9 Cacahuetes · Peanuts
10 Pescado · Fish
11 Apio · Celery
12 Sulfitos · Sulphite
13 Vegano · Vegan

10% IVA INCLUIDO. 10 % VAT INCLUDED
NUESTROS PRECIOS SON EN €. OUR PRICES ARE IN €