

THE LODGE



NOCHES DE BARBACOA
BARBECUE NIGHTS

ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

- Gazpacho con aceite de albahaca y sus guarniciones (FS | H)
Gazpacho with basil oil and its garnishes
- Cocas de “Can Rafael” de trampó con verduras y cebolla con sobrasada (G | C | H)
“Can Rafael” cocas of trampó, with vegetables, onion and sobrasada
- Ensalada de la huerta con aguacate, pepino y manzana (MZ)
Garden salad with avocado, cucumber and apple
- Crema de espárragos con Parmesano (L)
Asparagus cream soup with Parmesan
- Hummus con berenjenas asadas y aceite de sésamo (S)
Hummus with roasted aubergine and sesame oil

PRINCIPALES | MAIN COURSES

- Brocheta de pulpo | *Octopus skewer* (M)
- Rodaballo | *Turbot* (P)
- Picantón | *Poussin*
- Picaña | *Picanha*
- Costilla de cerdo confitada
Confit pork ribs

GUARNICIONES | SIDES

- Patató asado | *Roasted potatoes*
- Verdura asada | *Roasted vegetables*
- Ensalada verde con tomate, almendras y vinagreta cítrica (FS | MZ)
Green salad with cherry tomatoes, toasted almonds and a citrus vinaigrette

POSTRES A ESCOGER | DESSERTS TO CHOOSE

- Ensaïmada de chocolate blanco y nueces (G | FS | L)
White chocolate and walnut ensaïmada
- Ensalada de frutas
Fruit salad
- Gató de almendras (FS)
Almond cake

80 €

Precio por persona. Servicio de agua y pan incluido. *Price per person. Includes water and bread service.*

G	Gluten / <i>Gluten</i>	FS	Frutos Secos / <i>Nuts</i>	A	Apio / <i>Celery</i>	S	Sésamo / <i>Sesame</i>
L	Leche / <i>Milk</i>	M	Crustáceos / <i>Crustaceans</i>	MZ	Mostaza / <i>Mustard</i>	SF	Sulfitos / <i>Sulphites</i>
H	Huevo / <i>Egg</i>	ML	Moluscos / <i>Molluscs</i>	CH	Cacahuetes / <i>Peanuts</i>		
P	Pescado / <i>Fish</i>	SJ	Soja / <i>Soy</i>	AL	Altramuces / <i>Lupin</i>		

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa. *Please let us know of any intolerances so that we can suggest the best alternative.*