

TE, INFUSIONES, CAFÉS TEA, INFUSIONS, COFFEE

Rooibos Rooibosh 1.80

Té verde Green Tea 1.80

Té Rojo Red tea 1.80

Manzanilla Chamomile 1.80

Menta poleo Mint 1.80

Té negro Black tea 1.80

Teteras Tea pots 3.50

Té de hierbabuena y miel Fresh mint with honey

Earl grey con leche Earl grey with milk

English breakfast con leche English breakfast with milk

Capuchino 3.00

Café con leche Flat white 2.20€

Manchado Latte 2.00

Cortado Machiato 2.00

Café solo Espresso 1.80

Café solo doble Double espresso 2.20

Café bombón Coffee with condensed milk 2.50

Americano Tall black coffee 2.00

Café con helado Afogato espresso with ice cream 5.00

Café irlandés (whisky, ron, tía maría) Irish coffee 6.00

Café carajillo (anis, coñac) 3.00

Café con baileys 3.50

Cola cao Cocoa 2.00

MERIENDA PASTRIES

Bizcocho casero / Homemade cake 3.00  

Croissant con mermelada / Croissant with jam 2.50  

Selección de bollería / Doughnuts 2.00/3.00  

CÓCTELES COCKTAILS

Mojito, Margarita, Piña Colada, Negroni, Bloody Mary 9.00 €

*vg = vegano *v = vegetariano Precios IVA incluido

AL LAGO

HOTEL y RESTAURANTE

www.al-lago.es

Llévate nuestro aceite de oliva virgen extra ecológico
Take home our organic extra virgin olive oil



Ideal para viajar Perfect for travel
Lata de 500 ml. 18,00€



AL LAGO

HOTEL y RESTAURANTE

www.al-lago.es

DESDE 2006

PARA PICAR AL CENTRO / TO SHARE

Tabla de chicharrones de Cádiz ahumados con alcaparras 13.00
 Thinly sliced smoked pancetta, Cadiz style with caperberries

Tabla de queso *Payoyo* de la zona; semicurado, fresco y azul acompañada con nuestro membrillo casero, nueces y dátiles 18.00 v 🍄🍷
 Local Payoya cheeses, semi cured, fresh and blue, paired with home made quince, walnuts and dates

Tabla de jamón ibérico con alcaparras 22.00
 Acorn fed Iberican ham with caperberries

VERDURAS / VEGETABLES

Ensalada mixta con ventresca, huevo, tomate cherry y lechugas 14.00 🐟🥬
 Green salad with fillets of tuna, boiled egg and cherry tomatoes

Fritura de verduras con salsa de hierbabuena 14.00 vg
 Crispy vegetable tempura with mint chutney

Verduras a la parrilla con salsa verde 14.00 vg
 Selection of char grilled vegetables with herb purée

Patatas bravas con curry, salsa de anacardo y coco, tomate 12.00€ vg
 Spicy potatoes with cashew, coconut chutney and pico de gallo

MARISCOS / SEAFOOD

Langostinos al pil pil 16.00 🦞
 Sizzling garlic, chilli, langoustines

Chipirones fritos con alioli al limón 14.00 🦑🌾
 Crispy fried baby squids with lemon aioli

Paella mixta para dos personas con chorizo, pollo y mariscos 36.00 🦞
 Mixed paella for two people, chorizo, chicken and shellfish

CARNES / MEATS

Carnes a la brasa, acompañada de patatas fritas
 Chargrilled meats served with fries

Lomo bajo de ternera Black Angus 300gr 28.00
 Black Angus entrecote steak

Chuletón de vaca retinta 650gr 38.00
 Retinto beef, bone in rib eye steak

Hamburguesa de ternera Black Angus 200gr 16.00 🌾🍷
 Black Angus beef burger
 (con queso +1.00 o bacón + 1.00€) (add cheese +1.00 or bacon +1.00€)

Parrillada de ibéricos para dos personas
 Secreto, lagarto, lomo, chistorra, chorizo, costilla 29.00
 Mixed grill of Iberian pork for two people

Salsas para acompañar; Mojo picón, chimichurri, a la pimienta 2.00 x und.
 Sauces, Mojo picón, chimichurri, pepper sauce

Servicio de pan de pueblo y picos con AOVE 1,00 por persona (almuerzos)
 Bread, local olive oil, breadsticks, lunch service 1.00

Focacha casera con hierbas aromáticas y aceite 1.50 (cenas)
 Fresh baked herb foccacia, olive oil , dinner service

MENÚ AL LAGO

30.00€ = 1 entrante + 1 segundo + 1 postre (IVA incluido)

ENTRANTES A ELEGIR

(12.00€ pedido individualmente sin menú)

Croquetas de pollo caseras con alioli 🌾🥬
 Homemade chicken croquettes with aioli

Tomate de la tierra con aguacate, cebolla roja y brotes *vg
 Heirloom tomato with red onion, avocado and greens

Ajoblanco con sorbete de tomate *vg 🌾🍷
 Chilled almond, garlic soup with tomato sorbet

Ensalada Al Lago con queso azul, nueces y naranjas*v 🍄🍷
 Al Lago salad with blue cheese, walnuts and oranges

Foie de hígado casero con pasas al PX y pan tostado 🌾🍷
 Home made chicken liver paté with raisins soaked in Pedro Ximinez, toasts

SEGUNDOS A ELEGIR

(18.00€ pedido individualmente sin menú)

Arroz negro con chipirones 🦑🦞
 Squid ink rice with squid and shellfish

Paella de verduras *vg
 Vegetable paella

Merluza a la sartén piri piri 🐟
 Pan roasted fillet of hake “piri piri”

Abanico Ibérico con salsa de mojo picón
 Char grilled Iberian pork shoulder with tangy sauce

Pollito a la brasa con especias
 Morrocan spiced char grilled baby chicken

POSTRES CASEROS A ELEGIR

(5.50€ pedido individualmente sin menú)

Copa, 2 bolas de helado artesano de la casa (pidenos los sabores y opciones veganas)
 Homemade ice cream (please ask about flavours and vegan options)

Flan a la naranja 🍷🥬
 Orange scented creme caramel

Merengue con sorbete y frutas frescas 🥬
 Meringue with sorbet and fresh fruit

Magdalena de chocolate caliente con helado 🍷🥬
 Warm chocolate bouchon with ice cream

Tarta de queso estilo americana con salsa de frutas silvestres +1.50 🍷🌾🥬
 New York style cheesecake with berry sauce + 1.50

Torta de chocolate con avellana y salsa de caramelo salado sin gluten +1.50 🍷🍷
 Flourless chocolate torte with salted caramel drizzle +1.50

MENÚ NIÑO: pollo o pescado empanado, patatas fritas 🌾
 KID’S MENU: crispy chicken or fish with fries

12.50€ con 1 bebida y 1 bola de helado/includes1 drink &1 scoop ice cream

DEGUSTACIÓN DEL CHEF

(Reserva con antelación) (Please reserve ahead of time)
 6 Platos de Temporada / Chef’s 6 course tasting 55.00 €
 Maridaje con vinos de la zona / Paired with local wines 75.00 €

*vg = vegano

*v = vegetariano

Precios IVA incluido

POSTRES CASEROS Y HELADOS ARTESANOS
 HOMEMADE DESSERTS AND ICE CREAM

nuestros postres, helados y sorbetes están elaborados en casa con ingredientes naturales y sin aditivos
 our desserts, icecreams and sorbets are homemade with natural ingredients, nothing added

Batido de OREO 6.00 🌾🍷
 OREO Milkshake

Batido de Helado casero (pregunta por nuestros sabores) 5.50 🍷
 Homemade ice cream milkshake, ask for flavours

Tarta de queso al estilo Nueva York con frutas silvestres 7.00 🍷🌾🥬
 New York style cheesecake with berries

Torta de chocolate con avellanas y salsa de caramelo salado 7.00 🍷🥬🍷
 Rich chocolate hazlenut torte with salted caremel drizzle

Flan a la naranja 5.50 🍷🥬
 Orange scented crème caramel

Merengue con sorbete y frutas frescas 5.50 🥬
 Meringue with sorbet and fresh fruit

Magdalena de chocolate caliente con helado 5.50 🍷🥬
 Warm chocolate bouchon with ice cream

Copa de sorbete o helado con frutas y salsa de frutas silvestres 7.00 🍷
 Fresh fruits sundae with 2 scoops sorbet or ice cream & berry sauce

Sorbete de limón con cava 7.00
 Stefan’s lemon sorbet with cava

Café con helado de vainilla 5.00 🍷
 Espresso with a scoop of vanilla ice cream

Café irlandés 6.00 🍷
 Irish coffee

Copa de balón Digestive 6.00
 Baileys, Amaretto, Frangelico, Limoncelo, Pacharán, Licor de Hierbas, Miura, Coñac

*vg = vegano

*v = vegetariano

Precios IVA incluido