

## 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](http://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](http://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 de 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 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 Ximenez, 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**

Moroccan 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/ includes 1 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