

# L o b B y T o Snack Bar

## Tapas y Raciones

Mollete de pan al aceite de romero	1,50€
Patatas bravas	8,00€
Pimientos del padrón fritos con sal de escamas	5,00€
Jamón de bellota con tostas de pan cristal y aliño de tomate	25,00€
Croquetas de jamón	8,00€
Chupa-chups de alitas de pollo en pepitoria	10,00€
Soldaditos de Pavía	12,00€
Cochifrito de orejitas de lechón al aliño de miel y chorizo picante	12,00€
Paté fino de ave y foie gras al oporto con pan de pueblo	12,00€
Espárragos verdes al jospers con romesco de avellanas	12,00€
Tortilla de patata y cebolla con pimientos del Padrón	12,00€
Pulpo al jospers con romesco y ajos tiernos	14,00€

## Conservas Gourmet

Servido con nuestra ensaladilla, chips de patata y aceitunas

Ventresca de bonito	16,00€
Sardinillas en aceite	16,00€
Mejillones en escabeche	18,00€
Anchoa del Cantábrico	18,00€

## Para Comenzar

Ensalada de hojas tiernas y codorniz escabechada al jerez	12,00€
Salmorejo de tomate y bogavante con tartar de aguacate y virutas de ibérico	19,00€
Cesar de tomate rosa XL	14,00€
Coca cristal de wagyu laminado, rúcola y mayonesa trufada	19,00€

## Entrepánes

Servido con patatas fritas

Pepito de pluma ibérica con especias morunas y pimiento	22,00€
Brioche de calamar frito y en su tinta con allioli	16,00€
Hamburguesa de vaca con cebolla confitada, queso manchego y bacon	18,00€

## Brasas

Servido con ensalada y patatas fritas

Ventresca de bonito con sofrito de tomate	24,00€
Lomo bajo de vacuno con emulsión de chimichurri	32,00€
Pechuga de pollo de corral al limón	18,00€

## Postres

Buñuelos rocher	9,00€
Babá al ron con frutos rojos y fruta de temporada	9,00€
Arroz con leche y estofado de arándanos	9,00€
Tabla de quesos de nuestra geografía con carne de membrillo	12,00€

## Vinos Blancos y Rosados

	Copa	Botella
Leirana Albariño		
D.O. RIAS BAIXAS	6.00€	28.00€
Aeronauta Godello		
D.O. VALDEORRAS	5.50€	25.00€
Menade Verdejo		
D.O. RUEDA	5.00€	20.00€
Marqués de Riscal Limusin		
D.O. RUEDA	7.00€	30.00€
Chivite Rosé		
D.O. NAVARRA	6.00€	27.00€

## Vinos Tintos

	Copa	Botella
Pujanza Hado		
D.O.C. RIOJA	5.00€	22.00€
Viña ardanza reserva		
D.O.C. RIOJA	6.50€	30.00€
Hito		
D.O. RIBERA DEL DUERO	6.00€	24.00€
Camins de Priorat		
D.O.C. PRIORATO	7.50€	35.00€

## Espumosos

	Copa	Botella
Parés Baltá Blanca Cusiné		
D.O. CAVA	7.00€	30.00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut		
A.O.C. CHAMPAGNE	14.00€	65.00€

## Aguas y Refrescos

Agua 22º 522ml sin gas	4.50€
Agua 22º 522ml con gas	4.50€
Coca Cola	4.50€
Fanta limón o naranja	4.50€
Tónica	4.50€

## Cervezas

Caña de barril	4.50€
Caña doble de barril	7.00€
Mahou 5 estrellas	5.00€
Mahou sin alcohol	5.00€
Mahou sin gluten	6.50€
Maestra de Mahou	6.50€
Alhambra Reserva 1925	6.50€

## Cafés e Infusiones

Café solo	3.50€
Café americano	3.50€
Café con leche	3.50€
Capuccino	4.00€
Infusión	4.50€

# L o b B y T o Snack Bar

## Tapas

Rosemary scented bread	1,50€
“Patatas bravas”, spicy, crispy and tender thick cut fries	8,00€
Fried “Padrón”peppers with flaky salt	5,00€
Iberian ham with crackling bread toasts and tomato dip	25,00€
Creamy Iberian ham croquettes	8,00€
Crispy chicken wing lolly pops with “pepitória” dipping sauce	10,00€
“Pavía soldiers”, saffron battered cod fritters	12,00€
Crispy fried suckling pig ears with honey and chorizo dressing	12,00€
Port scented foie gras and poultry liver parfait with sour dough bread	12,00€
Grilled green asparagus with “romesco” tomato and hazelnut sauce	12,00€
Spanish omelette with “Padrón” peppers	12,00€
Coal roasted octopus with spring garlic and “romesco” sauce	14,00€

## Traditional Spanish Preserves

Served with our potato salad, potato chips and olives

Long fin tuna belly	16,00€
Sardines in olive oil	16,00€
“Escabeche” marinated mussels	18,00€
Cantabric Sea anchovies	18,00€

## Starters

Fresh leaf salad with homemade sherry scented quail preserve	12,00€
“Salmorejo” thick tomato soup with lobster, avocado tartar and Iberian ham chips	19,00€
XL pink tomato Caesar salad	14,00€
Crackling toast of thin sliced wagyu, arugula and truffle mayonnaise	19,00€

## Between Bread Slices

Served with fried potatoes

Grilled Iberian pork loin, crunchy ciabбата sandwich with “piquillo” peppers	22,00€
Calamari roll, with garlic mayonnaise	16,00€
Draft though onions, “Manchego” cheese and bacon burger	18,00€

## Our Grill

Served with salad and fries

Long fin tuna belly with tomato sauce	24,00€
Entrecote steak with chimichurri sauce	32,00€
Lemon scented free-range chicken breast	18,00€

## Desserts

Dumpling Rochers. A warm versión of the famous praliné	9,00€
Local strawberry “Pavlova” with seasonal fruit	9,00€
Cinnamon scented rice pudding with stewed blueberries	9,00€
Spanish cheese platter with quince jelly	12,00€

# L o b B y T o Snack Bar

## White and Rosé Wine

	Glass	Bottle
Leirana Albariño		
D.O. RIAS BAIXAS	6.00€	28.00€
Aeronauta Godello		
D.O. VALDEORRAS	5.50€	25.00€
Menade Verdejo		
D.O. RUEDA	5.00€	20.00€
Marqués de Riscal Limusin		
D.O. RUEDA	7.00€	30.00€
Chivite Rosé		
D.O. NAVARRA	6.00€	27.00€

## Red Wine

	Glass	Bottle
Pujanza Hado		
D.O.C. RIOJA	5.00€	22.00€
Viña ardanza reserva		
D.O.C. RIOJA	6.50€	30.00€
Hito		
D.O. RIBERA DEL DUERO	6.00€	24.00€
Camins de Priorat		
D.O.C. PRIORATO	7.50€	35.00€

## Sparkling Wine

	Glass	Bottle
Parés Baltá Blanca Cusiné		
D.O. CAVA	7.00€	30.00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut		
A.O.C. CHAMPAGNE	14.00€	65.00€

## Water and Soft Drinks

22° water 522ml still	4.50€
22° sparkling water 522ml	4.50€
Coca Cola	4.50€
Fanta lemon or orange	4.50€
Tonic	4.50€

## Beer

Draft beer	4.50€
Double draft beer	7.00€
Mahou 5 estrellas	5.00€
Mahou no alcohol	5.00€
Mahou gluten free	6.50€
Maestra de Mahou	6.50€
Alhambra Reserva 1925	6.50€

## Coffee and Infusions

Espresso coffee	3.50€
Americano	3.50€
Coffee with milk	3.50€
Capuccino	4.00€
Infusion	4.50€