

CASA LOBO

TAPAS

Patatas bravas	8€
Jamón de bellota con tostas de pan rústico y aliño de tomate	28€
Croquetas de jamón	10€
Chupa-chups de alitas de pollo en pepitoria	10€
Soldaditos de Pavía	12€
Paté fino de ave y foie gras al oporto con pan de pueblo	14€
Pulpo al josper con romesco y ajos tiernos	16€
Cochifrito de orejitas de lechón al aliño de miel y chorizo picante	12€

PARA COMENZAR

Ensaladilla rusa con anguila ahumada con huevas y huevos de codorniz	16€
Col rellena de perdiz, boletus y foie con su sopa de calabaza	15€
Ensalada de codorniz escabechada al Jerez y hojas tiernas	12€
Torrezno de Soria con migas y uvas	12€
Parmentier de patata ratté con setas, yema y velo de tocino ibérico	12€

TRADICIÓN CASTIZA

“Arros brut”, caldoso y especiado, de liebre, setas y hortalizas	20€
Pepitoria de pollo de corral al estilo tradicional	18€
Callos a la madrileña	16€
Guiso de fabes con acelgas y carabineros	22€
Calamares encebollados en su tinta con arroz blanco	22€

PAN Y APERITIVO: 2,50€

CASA LOBO

PESCADOS

Lenguado al estilo meunière con mantequilla tostada y alcaparras	29€
Lomo de lubina atlántica a la antiboise de tomate cherry y aceitunas	25€

CARNES

Canelones de rabo de toro estofado con musselina de alcahofa de Jerusalén y tuétano	22€
Taco de lengua de ternera fundente con cebolla confitada y alcaparras	20€
Pluma ibérica con especias morunas y piquillos confitados	22€
Entrecot de vacuno con emulsión de chimichurri	32€
Royal melosa de ciervo estofado y foie castañas y col lombarda	31€

GUARNICIONES

Judías verdes estofadas con cebolla y jamón	6€
Espinacas salteadas	6€
Pimientos del Padrón	6€
Puré sedoso de patata y mantequilla	6€
Ensalada de hojas tiernas	6€

POSTRES

Arroz con leche y estofado de arándanos	9€
Pavlova de fresas con chantilli de vainilla	9€
Buñuelos “Rocher”, la versión tibia del famoso bombón	9€
Las natillas nostálgicas del Gran Hotel Inglés	9€
Tabla de quesos de nuestra geografía con carne de membrillo	14€

IVA INCLUIDO