



LOBO 8

ENTRANTES

Ensalada de lechuga viva con caballa ahumada en casa y néctar de pimiento rojo 13,00€

Tiradito de lenguado, escabeche de yuzu hierbas anisadas y berros 23,00€

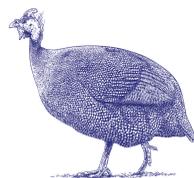
Pastrami hecho en casa, hoja de shiso, encurtidos de arandanos, remolacha y Mostaza 16,00€

Mi-Cuit de hígado de rape, salsa ponzu y brioche 15,00€

⑤ **Guiso casero de fabes asturianas** y setas de temporada 15,00€

Col cocida a baja temperatura, caldo de cocido, garbanzos y pan cristal 10,00€

⑤ **Boletus** en papillote, praliné salado de nueces y salsifí 14,00€



SEGUNDOS

Aleta de raya marinada con nuestro Sambal,
y arroz con coco 26,00€

Pez de temporada nuestra apuesta
por la pesca de temporada 29,00€

Gallina de guinea a baja temperatura
y terminada al horno (min. 2 personas) 54,00€

Jarrete de cordero al curry, papaya encurtida
y okra en texturas 21,00€

"Goulash" de vaca con cecina 21,00€

Pulpo al carbón con torreznos, polenta de coco
y tierra de pimentón 29,00€

Picana de vaca con pure de calabaza
y puerros confitados 20,00€



POSTRES

Tarta de Manzana caramelizada y crema pastelera 9,00€

Ⓥ Piña a baja temperatura
con granizado de tamarindo y tajin 6,00€

Chocolate en texturas,
helado de fisherman's friend de menta 7,00€

Café Latte biscocho de canela,
crema de café y helado de tres leches 7,00€

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con la información de sustancias
productos que causan Alergias o Intolerancias, según Reglamento 1169/2011.

I.V.A Incluido