

CASA LOBO

— MADRID —

RESTAURANTE TRADICIONAL-CONTEMPORÁNEO

1853 fue el inicio de **Café Inglés** que pronto se convertiría en un importante centro de reunión cultural. El **Café Inglés** marcó el origen del hotel. Un sitio para escritores, artistas y la aristocracia para juntos encontrarse, en el latente corazón de la ciudad.

Hoy, 170 años después de la mano de **Fernando P. Arellano**, [1 estrella **Michelin**], y en el mismo lugar, **Casa Lobo** rinde tributo a esas cocinas abiertas y ese ambiente vivo y alegre, que marcó tantas y tantas reuniones y charlas en torno a una buena comida.



✧ 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€



✧ AUTÉNTICAS 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 jospes con romesco y ajos tiernos 16€

Cochifrito de orejitas de lechón al aliño de miel y chorizo picante 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€



✧ FINOS PESCADOS ✧

Lenguado al estilo meunier con mantequilla tostada y alcaparras 29€

Lomo de lubina atlántica a la antiboise de tomate cherry y aceitunas 25€



✧ JUGOSAS CARNES ✧

Canelones de rabo de toro estofado con musselina de alcahofa de Jerusalem y tuetano 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€

ACOMPAÑE LOS PLATOS PRINCIPALES CON SUS GUARNICIONES PREFERIDAS

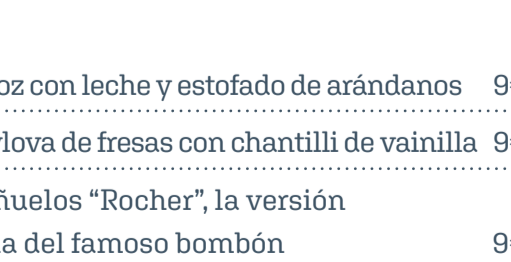
Judías verdes estofadas con cebolla y jamón 6€

Espinacas salteadas 6€

Pimientos del Padrón 6€

Puré sedoso de patata y mantequilla 6€

Ensalada de hojas tiernas 6€



✧ DELICIOSOS 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 Ingles 9€

Tabla de quesos de nuestra geografía con carne de membrillo 14€



PAN Y APERITIVO: 2,50€
IVA INCLUIDO