

LA LOBERA

ESPECIALIDADES

◆ Degustación de croquetas caseras	10,50€
◆ Bacalao a la bilbaína	12,50€
◆ Pulpo gallego a la parrilla con ajada y puré de patata.	14,00€
◆ Revuelto de setas, jamón ibérico y foie	14,50€
◆ Huevos rotos con bacon y salsa de quesos	10,50€
◆ Huevos rotos, patatas y jamón ibérico	10,50€
◆ Huevos rotos, patatas y chistorra de Arbizu	10,50€
◆ Alcachofas confitadas con crujientes de jamón ibérico	12,50€
◆ Alitas de pollo picantonas	12,50€
◆ Brochetas de pollo thai con patatas gajo	12,50€
◆ Carne Mechada de cerdo	10,90€
◆ Chicharrones de Cádiz	10,90€
◆ Carpaccio de buey con parmesano y albahaca	13,50€
◆ Carrilleras de ternera con puré de patata	13,50€

MONTADITOS 3€

- ◆ Vasco *Piparra, anchoa, atún y mayonesa*
- ◆ Señorito *Salmorejo y Jamón Ibérico*
- ◆ Doce *Pollo, tomate, alioli y rúcula*
- ◆ Pringá *Pringá casera*
- ◆ Bomba *Lomo fresco, bacon, huevo frito y queso*
- ◆ Gordi *Presa Ibérica con 3 quesos*
- ◆ Mallorquín *sobrasada, queso cabra y miel*
- ◆ Canario *Pollo, piquillo y mojo picón*
- ◆ Serranito *Lomo fresco, tomate y orégano*
- ◆ Lobera *Presa, foie, queso de cabra y manzana*
- ◆ Monty *Lomo alto de buey, queso y huevo frito*
- ◆ Peligroso *Chorizo picante*
- ◆ Calimero *Pollo, jamón Ibérico, huevo frito y bacon*
- ◆ Catalá *Jamón Ibérico y tomate*
- ◆ Piripao *(6 montaditos a tu elección)*

CHACINAS

◆ Jamon Ibérico de bellota.	20€
◆ Jamón Ibérico bellota y lomo ibérico.	19€
◆ Jamón Ibérico bellota y queso curado.	18€
◆ Lomo Ibérico de bellota.	18€
◆ Lomo Ibérico de bellota y queso curado.	19€
◆ Chorizo Ibérico picante.	15€
◆ Queso Curado de oveja.	13€
◆ Tabla combinada de chacinas.	14€
◆ Tabla de quesos.	14€

ENSALADAS

◆ *El tomate rosa es un producto estrella de nuestra tierra, pulpa suave, piel muy fina, y notable sabor, se sirven pelados.*

◆ Tomate rosa de Barbastro.	8€
◆ Tomate rosa con ventresca.	12€
◆ Tomate rosa, pimientos y ventresca.	13€
◆ Tomate rosa con anchoas de Santoña.	14€

POSTRES

- ◆ Tartaleta de queso 4€
- ◆ Brownie de chocolate 4€

- ◆ Pan 0,60€

BEBIDAS

Caña Mahou	1,30€
Doble Mahou	2,50€
Jarra Mahou	3,50€
Copa Maestra Mahou	3,00€
Caña Maestra Mahou	1,80€
Tercio Mahou	2,70€
Alhambra 1925	3,50€
Zumo	1,50€

Agua 500 ml	2,00€
Refresco	2,50€
Tinto de Verano	3,50€
Sangría jarra	7,00€
Café con leche	1,50€
Café solo	1,00€
Cortado	1,10€
Infusión	1,50€

COCTELERÍA

•Mimosa	6€
•Mojito	7€
•Michelada	7€
•Bloody Mary	8€
•Apple Mint banana	8€
•Piña colada	8€
•Daikiri	8€
•Cóctel sin alcohol	6€

COPA BOTELLA

CAVA

•Parxet brut	19€
•Ardenats	17€
•Ana Codorníu	2,50€ 20€

BLANCO

D.O. Jerez

•Manzanilla La Solear	2,25€	14€
•Cedro Px dulce	2,25€	14€

D.O. Rueda

•Martivilli	2,75€	16€
•Marqués de Riscal	3,10€	18€
•40 vendimias		18€
•José Pariente Verdejo		19€

D.O. Rias Baixas

•Marieta Albariño	3,10€	18€
•Burgans Albariño		17€

D.O. Monterrei

•Mara Godello	3,00€	17€
---------------	-------	-----

D.O. Txacoli

•Gorrondona	2,50€	15€
-------------	-------	-----

D.O. Ribeiro

•7 cupos	3,00€	16€
----------	-------	-----

D.O. Navarra

•Nekeas Chardonnay Allier		17€
---------------------------	--	-----

ROSADO

D.O. Mentrída

•Arrayán	2,25€	14€
----------	-------	-----

COPA BOTELLA

TINTO

D.O. Bierzo

•Cuatro Pasos	2,50€	14€
---------------	-------	-----

D.O. Tierra de Castilla

•Río Negro 992	3,50€	18€
----------------	-------	-----

D.O. Vinos de Madrid

•Senda	3,00€	18€
--------	-------	-----

D.O. La Rioja

•Luis Alegre Crianza	2,80€	16€
•Campillo Crianza	3,50€	20€
•Marqués de Riscal Reserva		29€
•El nómada 12 meses		23€
•Fincas de Ganuza Reserva		30€

D.O. Tierra de Castilla y León

•Abadía de Retuerta S.E.		28€
•Mauro		35€

D.O. Ribera del Duero

•Pruno	3,50€	22€
•Pinna Fidelis Roble	2,70€	24€
•Dehesa de los Canónigos 15 m.		23€
•Tomás Postigo 12 m.		25€
•Portia Crianza		18€
•Emilio Moro crianza		25€
•Carmelo Rodero Crianza		25€
•Carmelo 9 m.		19€

D.O. Tierra de Extremadura

•Habla del silencio.	2,80€	21€
----------------------	-------	-----

VERMOUTH

•Guerra rojo	2,50€	
•Petroni rojo	2,50€	15€
•Petroni blanco	2,50€	15€