

# LOBO

· A BRASA LENTA ·

---

## Desayunos

---

### Plato 1

Tostada de masa madre con tomate

**3,50€**

### Plato 2

Tostada de masa madre con tomate y jamón

**5,00€**

### Plato 3

Tostada de masa madre con mantequilla y mermelada

**3,50€**

### Plato 4

Huevos fritos con bacon

**6,00€**

### Plato 5

Huevos fritos con bacon y picadillo de Riaza

**6,00€**

### Plato 6

Tortilla de patata

**6,00€**

### Plato 7

Huevos revueltos con jamón

**6,00€**

Lun - Dom

**08:00 a 11:00**



[www.lapinilla.es](http://www.lapinilla.es)

\*Siempre y cuando las pistas estén abiertas


# LOBO


· A BRASA LENTA ·

## APERITIVO



Variedad de panes, mantequilla cremosa ahumada de ajos  
asados 1,50€  
 





## ENTRADAS





Cecina de León, láminas de foie y caviar de Pedro Ximénez con  
vinagreta de ajo negro 23,50€  





Chorizo criollo sobre cremoso de coliflor al carbón y emulsión  
de chimi-churri 17,00€  






Croquetas de chorizo ahumado 12,00€  
   




Carpaccio de picaña con 100 días de maduración, queso comté  
y rúgula 23,00€  
 

Croquetas cremosas de lechazo asado al sarmiento 12,00€  
   

Steak tartar, tuétano a la brasa y tostas de brioche 23,00€  
   

1/2 Pulpito a la brasa, patatas revolconas, aceite de ajo y  
perejil 25,00€  
  

Tiradito de atún de almadraba ahumado con vegetales  
encurtidos en polvo de kikos 22,50€  
   

Mollejas de ternera a la brasa con salteado de setas de  
temporada, tomillo y demiglace 24,00€  
  



Crema de manchego y boletus, con verduras de temporada, 19,00€  
huevo poché y tejas de parmesano



Tacos de ternera asada a la brasa con salsa verde de aguacates 19,00€  
tatemados



## HORNO DE LEÑA

Arroz meloso de manitas de cerdo y langostinos 32,00€



Fideua de secreto, ajetes tiernos y foie 33,00€



Cazuela de picadillo y mezcla de quesos gratinada con totopos 17,00€  
de maíz



## DE LA HUERTA

Patatas baby confitadas en grasa de pato, salvia y ajos 8,50€  
tiernos



Tostas de maíz con boniato asado, cremoso de pimientos, 16,00€  
queso feta y almendras



Puerro confitado y asado con romescu thailandesa 11,00€



Flores de alcachofa con yema de huevo curada, fondo de 7,00€  
ternera y sésamo



Patatas a la francesa 6,50€



Pimientos al carbón con emulsión de ajada 10,00€


Maíz desgranado al carbón, mayonesa de kimchee, queso 11,50€  
comte y pico de gallo




















Aguacate a la parrilla relleno de tartar de atún, cebolleta, 19,00€  
tomate y albahaca con mayonesa de chipotle



## CARNES

Entraña de vaca madurada con puré de patata con parmesano	24,00€
	
Lomo alto raza simmental	65,00€ Kg
Lomo alto raza frisona	65,00€ Kg
Tomahawk de ternera angus	66,00€ Kg
Chuletón de vaca madurada	70,00€ Kg
Chuletón de cebón angus madurado	67,00€ Kg
Lechazo de Riaza asado al horno de leña	55,00€ 1/4

## POSTRES

Tarta cremosa de galletas Lotus	7,00€
  	
Café y chocolate (Smoothi de café, crema de nutella, dados de brownie y helado de avellanas)	7,00€
   	
Torrija de pan brioche caramelizada y rellena de cremoso de avellana	7,00€
  	
Tarta de queso al horno	7,00€
  	
Trío de cremosos de chocolate sobre crumble de almendras	7,00€
   	

## TINTOS

D.O



Albiker	Rioja	19,00€
Altún crianza	Rioja	21,00€
Luis Cañas Crianza	Rioja	28,00€
Remelluri Reserva 2014	Rioja	62,00€
Pies Negros	Rioja	35,00€
<hr/>		
Arrocal Village (12 meses)	Ribera del Duero	20,00€
Bosque de Matasnos	Ribera del Duero	45,00€
Perro, Gato, Ratón	Ribera del Duero	34,00€
Perfil	Ribera del Duero	50,00€
Pruno	Ribera del Duero	32,00€
Valduero Una Cepa 2019	Ribera del Duero	55,00€
Nivel	Ribera del Duero	50,00€
Pago de Carraovejas	Ribera del Duero	60,00€
López Cristobal - Parcela 1	Ribera del Duero	56,00€
Viña Pedrosa Crianza 2021	Ribera del Duero	40,00€
Viña Pedrosa Reserva 2019	Ribera del Duero	60,00€
Cuesta de las Liebres	Ribera del Duero	192,00€
<hr/>		
Viñas Elias Mora Viñas	Toro	20,00€
Viñas Elias Mora Crianza	Toro	30,00€



## Blancos

D.O

Dos por Tres	Rueda	18,00€
Jose Pariente	Rueda	25,00€
7 cepas	Albariño	22,00€
Valduero Blanco Sobre lías 2023	Rueda	30,00€
XII Lunas	Somontano	28,00€
Costa di rosé	Italiano	45,00€
La Vintage	Aragón	25,00€
O Gran Mein Castes Brancas	Ribeiro	65,00€

---

## Espumosos

D.O

Talagon	Xerez	25,00€
Botaini Espumoso	Sierras de Malaga	30,00€
Rabentosi Lanc de la Finca 2019	Penedes	40,00€

---

M. Hostomme Grande Reserve	Champagne	50,00€
Charles Heidsieck	Champagne	65,00€
Perrier Jouet	Champagne	70,00€
Moet & Chandon Imperial Rose	Champagne	75,00€
Moet & Chandon Imperial Brut	Champagne	75,00€
G.H Mumm Brut	Champagne	65,00€