

14ª JORNADAS MICOLÓGICAS
Menú Degustación “La barra del bar”

Aperitivos:

Evolución de un torrezno (con setas)

Bocata de riñones al jerez

Tortilla de patata con hongos

Ensaladilla rusa

Ensalada de escabechados

El desayuno en el bar

Nuestro ramen:

de la sopa de cocido a la sopa de moda con nuestras setas....

Una tocona

Callos-boletus

Nuestra croqueta diferente

“Conejo al ajillo”

Queso con membrillo

Arroz con leche

Flan con helado, nata y galleta

64.00€

*** El menú solo se servirá a mesa completa (bebidas y bodega no incluidas)**

*** El menú está sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos
(se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)**

Cuando uno vuelve la vista atrás, ve lo que ha recorrido en la vida. Nuestro camino todavía es corto, nos queda mucho por andar, pero nuestra historia el camino de La Lobita se creó mucho más atrás. Comenzó en 1952 con mis abuelos, Luciana y Andrés, y continuó con mis padre, Elena y Jesús Reyes. Sin ellos, nada hubiera sido posible. Por eso, este año queremos hacer un homenaje a los creadoras de nuestra historia, a través de donde surgió todo: la barra de nuestro bar (barra que desaparece por completo este año, o digamos que “se jubila”, porque son ya 65 años abierta esta casa...); repasando algunos platos que en ella se servían y que mi abuela guisaba, sabores que continuó mi madre y que yo llevo en el subconsciente de mis platos: ellos constituyen la esencia de mí

Y para ello hemos pensado en esos platos que se servían en la barra desde antaño, en almuerzos o comidas de “a pie” (no todos, porque han sido muchos platos a lo largo de tantos años....): desde una ensaladilla, un pincho de tortilla, el desayuno con tostadas y el periódico, etc...; eso sí, adaptándolos a nuestra filosofía de cocina, dándole un enfoque más actual e introduciéndoles (como no) el guiño del reino fungi: setas y hongos de nuestros montes, bosques y praderas.

Todos estos ingredientes, y alguno más, los hemos puesto en nuestra “cazuela” de ideas y se ha cocinado este nostálgico menú degustación que muestra la esencia de La Lobita con mi granito de arena.

Deseamos que disfruten tanto como nosotros al crearlo.

Buen provecho.

-Elena Lucas-