

L O B O Y L U N A

tapas boutique · seit 2003
S O M M E R 2 0 2 6

B e g i n n e d e i n e n A b e n d
lobo's Vermut Spritz · Lobo's Rosa · Signature Negroni

S I G N A T U R E

Signature Negroni No. I ★ Hausklassiker € 15,50
Fernando de Castilla · Campari · Belsazar Red · Chocolate Bitters

Classical Negroni € 15,50
Tanqueray · Campari · Belsazar Red

A P E R I T I V O

lobo's Vermut Spritz *Lobo's Wahl* € 8,80
Lustau Vermut Blanco · Cava · Soda · Orange Bitters

Lobo's Rosa *neu* € 9,50
Lustau Vermut Rojo · Himbeer-Rosen-Basis · Cava · Soda

Port & Tonic € 8,40
Quvedo Rosé Port · Mediterranean Tonic · Limette

SPF € 8,80
Lustau Amontillado · Taylor's Fine White · Sangria-Sirup · Soda

Bellini € 9,80
Cava Blanco · weißer Pfirsich

Hugo € 9,80
Cava · Soda · Limette · Minze · Holunderblütensirup

Aperol Spritz / Campari Spritz / Sarti Spritz € 8,80
Aperol / Campari / Sarti · Cava · Soda · Orange

B U B B L E S

Cava Dignitat blanco oder rosado 0,1 l € 8,80 | 0,75 l € 56,-

B I E R

Estrella Damm / Budvar Lager oder Pils 0,3 l € 4,50

Budvar Nealko 0,0 % 0,33 l € 4,50

König Ludwig Weissbier 0,5 l € 6,70

Tapas

C H E F ' S S E L E C T I O N

das Menü als kulinarische Reise — Tapas in ihrer entspanntesten Form

6 Tapas (5 Tapas + Dessert oder Käse) *pro Person · inkl. Gedeck* € 60,—

9 Tapas (8 Tapas + Dessert oder Käse) *pro Person · inkl. Gedeck* € 77,—

Weinbegleitung 3 × 0,125 l + € 28,— | Weinbegleitung 4 × 0,125 l + € 36,—

Bevor die Reise beginnt ...

€ 4,60 pro Person

Wir servieren Oliven Chupadodos, unsere hausgemachte Aioli und Pane Carasau – das legendäre Hirtenbrot Sardinien.

Ein kleiner Gruß aus dem Süden, während Küche und Keller ihre Schätze für Sie vorbereiten.

T A P A S · E I N Z E L N B E S T E L L B A R

Oktopus *Empfohlen* € 19,50
rote Rübe · Brombeere · Dille
→ dazu: Sur Inurrieta · 0,125 l € 6,60

„Gambas“ € 11,50
Brioche · Gambas · Tomaten Salsa · violette Curry-Mayo · add-on Forellenkaviar + € 4,—
→ dazu: Inurrieta Mediodía Rosado · 0,125 l € 6,80

Chipirones Fritos € 15,50
Baby-Calamari · Limetten-Crème
→ dazu: Coral Rosado · 0,125 l € 6,—

Gambas al Pil Pil € 13,40
Garnelen · Chili-Knoblauch-Öl
→ dazu: Inurrieta Orchidea · 0,125 l € 6,60

Boquerones € 13,40
getoastetes Brot · Sardellen · Gremolata Emulsion

Anchos FREDO € 11,40
getoastetes Brot · Anchovis aus Kantabrien

Morcilla Ibérica € 11,00
Brioche · Morcilla Ibérica (Blutwurst) · Wachtelei · Spitzpaprika · Kren — Wien trifft Spanien

Pimientos de Padrón € 10,40
Paprikaschoten · grobes Meersalz

Patatas Bravas € 10,40
Erdäpfel · Mojo Rojo · Chili-Mayo · Jungzwiebel

Charcuterie & Más

CHARCUTERIE

Jamón Ibérico 80 g <i>Pata Negra · 100 % Bellota · Dehesa-Eichelmast · 36 Monate gereift · limitiert</i> → dazu: Muga El Anden Crianza · 0,125 l € 8,20	€ 36,00
Plato Embutido & Serrano <i>Serrano · Salchichón · Chorizo · Manchego · Kapernbeeren</i>	€ 30,20
Jamón Serrano 100 g <i>Reserva de Duroc · 36 Monate gereift</i>	€ 18,00

EXTRAS

Brot <i>Ciabatta, Weiß & Oliven · glutenfrei auf Wunsch € 4,70</i>	€ 4,60
Aioli <i>lobo's Klassiker seit 2003</i>	€ 3,10
Oliven Chupadedos <i>Manzanilla Aloreña · DOP</i>	€ 5,20
Kapernbeeren <i>ingelegt</i>	€ 3,90

DESSERT & KÄSE

Crema Catalana <i>karamellisierte Crème · Sorbet</i>	€ 11,50
Tartelette <i>Mango-Passionsfrucht · weiße Schokolade-Chili</i>	€ 13,00
Sorbet-Selektion <i>fruchtig · kalt</i>	€ 11,30
Manchego <i>3 Monate gereift</i>	€ 11,30

Käse klein € 11,80 | groß € 23,60

Gedeck im Restaurant € 4,60 p. P. · Alle Preise inkl. aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.

Ⓜ Gluten · Ⓢ Krebstiere · Ⓢ Eier · Ⓢ Fische · Ⓢ Erdnüsse · Ⓢ Soja · Ⓢ Milch · Ⓢ Schalenfrüchte · Ⓢ Sellerie · Ⓢ Senf · Ⓢ Sesam · Ⓢ Sulfite · Ⓢ Lupinen · Ⓢ Weichtiere

Wein

offen · 0,125 l | 0,75 l

W E I S S

Marqués de Riscal 2024	€ 7,30 € 39,00
<i>Rueda · Verdejo · geschmeidig & frisch · Fenchel & Gras</i>	
Inurrieta Orchídea 2024	€ 6,60 € 38,00
<i>Navarra · Sauvignon Blanc · Kiwi-Passionsfrucht-Grapefruit · floral & mineralisch</i>	
Menade 2024	€ 9,10 € 51,00
<i>Castilla y León · Verdejo organic · frisch & geschmeidig</i>	
El Coto 2024	€ 6,00 € 34,00
<i>Rioja Alta · Viura-Verdejo-Sauvignon Blanc · lebendige Frische</i>	
Astobiza 2024	€ 7,50 € 41,00
<i>Arabako Txakolina · Txakoli · mineralisch & knackige Säure</i>	

R O S É

Inurrieta Mediodía 2023	€ 6,80 € 38,00
<i>Navarra · Cab. Sauv. & Garnacha · attraktiv und elegant</i>	
Coral 2024	€ 6,00 € 34,00
<i>Navarra · Cab. Sauv.-Garnacha · floral & mineralisch</i>	

R O T

Inurrieta Sur 2022	€ 6,60 € 36,00
<i>Navarra · Tempranillo · dunkle Früchte · würzig · elegante Struktur</i>	
Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2022	€ 8,00 € 46,00
<i>Navarra · Cab. Sauv., Merlot, Graciano, Garnacha, Syrah · kraftvoll & strukturiert</i>	
Muga El Anden Crianza 2022	€ 8,20 € 48,00
<i>Rioja · Cariñena, Garnacha & Tempranillo · rote Früchte · Vanille · seidig</i>	

A L K O H O L F R E I

Vöslauer still oder prickelnd	0,33 l € 3,60 0,75 l € 7,00
Lobo Fresco	€ 6,50
<i>Ingwer · Zitrone · Minze · Holundersirup — Lobo's Hauslimonade</i>	
Soda mit Gurke-Zitrone	0,5 l € 5,80
Soda mit Limette-Minze	0,5 l € 5,80
Soda mit Kumquats-Minze	0,5 l € 5,80
Soda mit Holunder oder Zitrone	0,25 l € 2,70
Apfelsaft-gespritzt · naturtrüb	0,25 l € 3,30
Coca-Cola Classic oder Zero	0,33 l € 4,90