

RESTAURANTES

Lobo 8: la fusión de la gastronomía castiza y andaluza en pleno Barrio de las Letras

Descubrimos el espacio gastronómico del Gran Hotel Inglés, una casa de comidas con alma de tabanco jerezano



Interior de Lobo 8.

Laura Cadenas

Actualizado 04/03/2019 22:48

COMPARTIR



Instalado en el interior del **Gran Hotel Inglés**, aunque con entrada independiente, se encuentra **Lobo 8**. Una casa de comidas inspirada en los tabancos jerezanos a cargo del chef **Willy Moya**. Productos de primera y sabores tradicionales (con un punto de vanguardia) componen una carta ideada para compartir al centro de [la mesa](#). Disfrutarás de cada bocado tanto como de su exquisita decoración, con guiños Art Decó y creada por el estudio del prestigioso interiorista norteamericano **David Rockwell**.

El recetario madrileño y andaluz se fusiona en **Lobo 8**, el nuevo [restaurante](#) de culto de la capital - con apariencia de **casa de comidas** y alma de **tabanco** - en el que la [cocina](#) de primera se adereza con una buena conversación y una copa de vino. "Un lugar para dejarse querer", en palabras de su chef, el madrileño Willy Moya.

Los lobos pintados y enmarcados que [decoran](#) las paredes aluden a su nombre, honrando la vía en la que se encuentra. Antaño conocida como la Calle del Lobo, hasta 1888 cuando pasó a denominarse Calle Echegaray. Anécdotas aparte, vayamos a lo importante...[¿Qué pedir?](#)

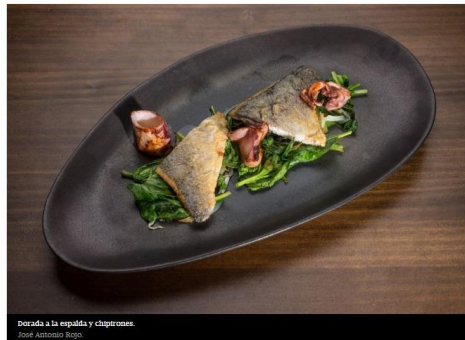


Interior de Lobo 8.

Te recomendamos abrir bocado con una de sus **tablas selectas**: de quesos, jamón ibérico o encurtidos. Para los **amantes del tapeo** no pueden faltar unas bravas, si las acompañas con la bomba de rabo de toro (servida en 4 unidades) no te arrepentirás. Otra buena opción **para compartir** son las mollejas de ternera con meunier de cordero y calamares de campo. Y si eres poco carnívoro, ahí está el panizo hojaldrado de atún marinado (delicioso).



En cuanto al plato fuerte, entre la amplia oferta destaca el solomillo de ternera con salsa al whisky. También riquísima está la dorada a la espada con chipirones. **Nada como el sabor de lo auténtico.**



Y si en la mesa no puede faltar una copa o una botella de [vino](#), a elegir entre más de treinta etiquetas que incluyen auténticas joyas de dentro y fuera de España. Tampoco te puedes ir sin probar uno de sus **postres**. La tarta de manzana (la más rica que he probado, y mira que soy golosa) es un buen aliciente para volver.

- Precio medio por persona: 40-45 euros.
- Horario de cocina: de 13:30 a 16:00 horas y de 20:30 a 23:00 horas.
- Dirección: Calle Echegaray, 8. Madrid