

lalola

Precios con IVA incluido // **COCINA GLUTEN FREE**

JAMON DE BELLOTA, QUESOS ARTESANALES

JAMON IBERICO DE BELLOTA 100% LAZO 22.00€
MEDIA RACION JAMON BELLOTA 12.00€

TABLA QUESOS ARTESANALES y MERMELADAS 17.00€

Queso de cabra tronchon de Vall d'úixo con mermelada de jengibre

Queso azul artesano de castellon con mermelada de naranja

Queso curado artesanal manchego con mermelada de tomate

TABLA DE JAMON DE BELLOTA Y QUESOS 19.00€

QUESO AZUL STILTON, INGLATERRA, 100gr 9.00€

QUESO COMTE , FRANCIA, 100gr 9.00€

PRODUCTOS DEL MAR

ERIZO DE MAR GALLEGO
1 UNID **3.20€** OFERTA 5 UNID **15.00€**

ORTIGA DE MAR DE LA COSTA DE MALAGA 9.00€

OSTRAS DE VALENCIA
1 UNID **3.20€** OFERTA 5 UNID **15.00€**

PULPO BRASEADO CON TRINXAT 18.00€

ZAMBURIÑAS (5 UNID) 12.00€

BERBERECHO GALLEGO EXTRA AL VAPOR 15.00€

TAPAS

ENSALADILLA RUSA 7.50€

ANCHOAS EN FILETE MARIPOSA (5 UNID) 14.00€

LAS PATATAS BRAVAS DEL COLMADO 7.50€

FLOR DE ALCACHOFA CON ROMESCU 4.50€

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO 10.90€

ESCALIBADA DE VERDURAS CON MOJAMA DE ATUN 9.50€

ESGARRAET CON BUÑUELOS DE BACALAO 10.50€

TITAINA DEL CABAÑAL CON TOYINA DE SORRA ,HUEVO DURO Y MOJAMA DE ATUN 11.50€

CARPACCIO DE BUEY CON PARMESANO, PIÑONES Y RÚCULA 12.00€

STEACK.,TARTAR.,(SOLOMILLO.DE.VACA,PEPINILLOS ,MOSTAZA ANTIGUA Y DIJON, HUEVO ,CEBOLLETA 17.00€

FIGATELL DE PATO RELLENO DE FOIE 12.00€

TABLA DE AHUMADOS 18.00€
(LOMO.DE.SARDINA, ARENQUE,CABALLA,BONITO, BACALAO Y SALMON)

TOMATE VALENCIANO CON VENTRESCA DE ATÚN Y ENCURTIDOS 10.00€

ENSALADAS

ENSALADA.DE.LA.HUERTA(mix.lechugas,tomate, cebolla,maíz,huevo duro,espárragos y maíz) 11.00€

ENSALADA.TEMPLADA.DE.MOLLEJAS.SARDINA AHUMADA,RUCULA Y LASCAS DE JAMON 12.00€

ENSALADA DE BURRATA (con tapenade y pesto de romero ,tomate seco y aceite extra virgen "LAGRIMA DE VIVER") 11.00€

CASQUERIA

RABO DE TORO, REDUCCION DE VINO TINTO 11.00€

MOLLEJAS SALTEADAS CON AJETES 9.00€

MANITAS DE CERDO CON VINAGRETA DE FRUTOS.ROJOS, PISTACHOS Y DADOS DE CALABAZA 10.00€

"PAELLA Y ARROCES"

ARROCES MINIMO PARA 2 PAX , PRECIO POR PAX//Los arroces tardan un mínimo de 30 minutos hasta que salen a mesa.

Todos nuestros arroces se hacen al momento con arroz de la variedad Albufera, D.O. arroz de Valencia. Nuestros fumets se hacen con pescado fresco y nuestros caldos con verduras y carnes de primera.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO CON CARACOLES AL AROMA DE ROMERO 16,50€

PAELLA DE VERDURAS. 15.00€

PAELLA MORENA DE ALCACHOFAS, HABITAS Y CHIPIRONES 17.00€

ARROZ DEL SEÑORET 18.00€
(GAMBA PELADA, SEPIA ,PUNTILLA)

ARROZ MELOSO DE ALCACHOFA, CHIPIRONES Y AJOS TIERNOS 17.00€

ARROZ MELOSO DE CONFIT DE PATO, SETAS DE TEMPORADA Y LÁSCAS DE FOIE 18.00€

ARROZ MELOSO DE CONEJO ,CARACOLES Y TOMILLO 16.50€

ARROZ MELOSO DE BACALAO 16.00€
CON GARBANZOS Y ACELGAS

CARNES Y PESCADO DEL DIA A LA BRASA.

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
CON CREMA DE CALABAZA Y CHIPS DE PATATA

ENTRECOT DE BUEY, CURADO 21 DIAS , 300gr, PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN 21.00€

ENTRECOT DE BUEY,CURADO 21DIAS 500gr PARA COMPARTIR, PATATAS, PIMIENTOS DE PADRÓN 31.00€

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA PISTOVALENCIANO Y ESPUMA DE ALBAHACA 17.00€

PESCADO FRESCO DEL DÍA A LA BRASA CON VERDURAS DE TEMPORADA (PRECIO SEGÚN MERCADO)