

*TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN FREE*

## **MENU NAVIDADES LALOOLA 19€**

**TODA NUESTRA COCINA ES DE MERCADO ,MEDITERRANEA, SANA, SALUDABLE Y SIN GLUTEN  
2 ENTRANTES AL CENTRO DE MESA + CARNE, PESCADO, O, ARROZ A ELEGIR + POSTRE**

### **2 ENTRANTES A ELEGIR AL CENTRO**

#### **ENSALADA MEDITERRANEA**

**ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS CON GUACAMOLE DE MANZANA Y MANGO**

**LAS PATATAS BRAVAS DEL COLMADO LALOOLA**

**CAUSA LIMEÑA DE POLLO CON AJÍ AMARILLO DE MANGO**

**ALCACHOFAS EN TEMPURA CON SALSA SATAY Y CRUJIENTE DE JAMON**

**HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y MORCILLA DE BURGOS**

**CEVICHE DE GALLO SAN PEDRO, PICO DE GALLO, AJI AMARILLO Y LECHE DE TIGRE SUPL 3€  
POR PERSONA**

### **ARROZ A ELEGIR:**

**TODOS NUESTROS ARROCES SE PREPARAN AL MOMENTO, CON ARROZ ALBUFERA D.O. VALENCIA  
TODOS NUESTROS ARROCES SE HACEN CON FUMET DE FONDO DE PESCADO FRESCO Y CALDO DE POLLO CON  
VERDURAS DE TEMPORADA  
MINIMO PARA DOS PERSONAS**

#### **PAELLA VALENCIANA**

**PAELLA DE VERDURAS DE TEMPORADA**

**PAELLA DEL SEÑORET SUPL 3 € POR PAX**

**ARROZ MELOSO DE SEPIA , HABITAS Y ALCACHOFAS**

**ARROZ MELOSO DE CONEJO, SETAS , Y TOMILLO**

**ARROZ MELOSO DE CONFIT DE PATO, BOLETUS Y VIRUTAS DE FOIEGRASS , SUPL 3€ POR PAX**

**LOMO DE BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA SOBRE TITAINA DEL CABAÑAL SUPL 4€**

**CARRILLERA DE CERDO IBERICO CON PURE DE CHIRIVIA EN SU JUGO Y CRUJIENTE DE YUCA**

**SUPL 4€**

### **POSTRE**

**EL POSTRE DEL CHEF**