

Carta de vinos

lalola

restaurante, barrio del carmen

Vinos por copa

Blancos:

Las 2 ces 2019. D.O. Utiel Requena. Macabeo, Sauvignon blanc y Chardonnay.....3,50€

La Tarea 2019 Verdejo D.O. Rueda.....3,80€

Tintos:

Las 2 ces 2019. D.O. Utiel Requena. Bobal.....3,50€

La Montesa 2017. D.O. Ca. Rioja. Garnacha, Tempranillo y Mazuelo.....3,80€

Rosado:

Hacienda Grimón 2020. D.O.Q Rioja . Garnacha3,50€

Cava:

Chozas Carrascal Brut Nature 2018. Requena. Macabeo y Chardonnay...5,00€

Llopart Rosé Brut Reserva 2018. Macabeo, Xarel·lo y Parellada.....5,00€

Con Burbujas

Casi Dulce

| | | |
|--|-----------|--------|
| Alice Bel Colle 2017. Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Cantina Bel Colle. | Brachetto | 19,00€ |
|--|-----------|--------|

Secos

| | | |
|---|-----------------------------------|--------|
| Llopart Rosé Brut Reserva 2018. CORPINNAT. Llopart. | Garnacha, Monastrell y Pinot Noir | 22,50€ |
| Gramona Imperial Brut G. Rva 2014. CORPINNAT. Gramona (Penedés). | Macabeo, Xarel.lo y Parellada | 30,00€ |

Muy Secos

| | | |
|--|----------------------|--------|
| Chozas Carrascal Brut Nature 2015. D.O. Cava. Chozas Carrascal (Requena). | Macabeo y Chardonnay | 19,50€ |
| Gramona III Lustrós Gran Rva. 2011. CORPINNAT. Gramona (Penedés) | Xarel.lo y Macabeo | 39,00€ |

Blancos

Comunidad Valenciana

| | | |
|---|--|--------|
| Las 2 Ces 2019. D.O. Utiel Requena. Chozas Carrascal | Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay | 15,00€ |
| Bon Homme Blanco 2020. D.O. Valencia. Rafa Cambra | Malvasía | 16,50€ |
| Flor de Ahillas 2019. D.O. Valencia. Terra d'art. | Merseguera | 18,50€ |
| Nimi Tossal 2015. D.O. Vinos de Alicante. Joan de la Casa Viticultor. | Moscatel de Alejandría | 23,00€ |
| Pureza 2018. D.O. Vinos de Alicante. Pepe Mendoza Casa Agrícola. | Moscatel de Alejandría con crianza en Tinajas | 26,00€ |
| Finca Calvestra 2018. Bodegas Mustiguillo (Utiel) | Merseguera | 26,50€ |
| Micalet 2018. D.O. Valencia. Javi Revert Viticultor. | Tortosí, Trepadell, Malvasía, Merseguera y Verdil | 29,00€ |

Rueda y V.T. Castilla y León

| | | |
|---|--|--------|
| La Tarea 2019. Bodegas Álvarez y Díez | Verdejo | 19,00€ |
| Cantayano 2019. Isaac y Manuel Cantalapiedra. | Verdejo | 19,50€ |
| Belondrade y Lurton 2017. Bodegas Belondrade. | Verdejo con crianza >10 meses en barrica de roble | 43,00€ |

Blancos

Rías Baixas

| | | |
|---|----------|--------|
| Carallán 2019. Bodegas Terrae. | Albariño | 19,00€ |
| Rodrigo Méndez Cíes 2019. Bodegas y viñedos Rodrigo Méndez. | Albariño | 22,50€ |

Otras denominaciones

| | | |
|---|---|--------|
| Diez Días de Marzo. Granada Bodega Vilaplana. | Jaen Blanca y Macabeo | 18,50€ |
| Font Jui 2016. D.O.P. Penedés. Bodega Gramona. | Xarel·lo | 19,50€ |
| Agoreira 2020. D.O.P. Valdeorras, Bodegas Terrae. | Godello | 20,00€ |
| Ramon Do Casar 2020. D.O.P. Ribeiro. Bodega Ramon do Casar | Treixadura | 21,50€ |
| Louro 2019. D.O.P. Valdeorras. Rafael Palacios. | Godello y Treixadura | 23,00€ |
| Artadi Viñas de Gáin 2014. Rioja Alavesa. Bodegas y Viñedos Artadi. | Viura fermentada en barrica | 28,00€ |
| Remelluri 2016. D.O.Ca. Rioja. Granja Nuestra Señora de Remelluri. | Garnacha Blanca, Chardonnay, Viognier, Roussanne, Sauvignon Blanc y Marsanne | 63,00€ |

Blancos

Blancos Internacionales

| | | |
|---|--|--------|
| Dr. Loosen Gray Slate 2016. Mosel, Alemania. Loosen Bros. | Riesling (feinherb-semi seco) | 18,00€ |
| L'Orange 2018. Domaine de Courbissac. Languedoc-Roussillon. | Marsanne, Grenache Gris y Muscat (Orange wine) | 18,00€ |
| Chablis Faiveley 2017. Domaine Faiveley. Bourgogne. | Chardonnay | 26,00€ |
| Trimbach 2015. Alsacia, Francia. F.E. Trimbach. | Gewürztraminer | 29,00€ |

Rosados

| | | |
|---|-------------|--------|
| Hacienda Grimón 2020. D.O.P. Rioja Hacienda Grimón. | Garnacha | 17,00€ |
| Rosae 2020. Ribera del Duero. Bodegas Arzuaga. | Tempranillo | 22,00€ |
| Torrealbenc 2020. Menorca. Torrealbenc. | Monastrell | 24,00€ |

Tintos

Comunidad Valenciana

| | | |
|---|--|---------|
| Las dos Ces 2018. D.O. Utiel-Requena. Chozas Carrascal. | Bobal | 15,00€ |
| Del Moro 2020. D.O. Valencia. La Comarcal Viticultores. | Syrah, Bobal y Garnacha | 19,00€ |
| Sentada sobre la Bestia 2016. D.O. Valencia. Bodega Fil.loxera & Cia | Monastrell, Tempranillo, Garnacha Tintorera y Malvasía | 19,00€ |
| Maduressa 2018. D.O.Valencia. Celler del Roure. | Monastrell y Cariñena | 26,00€ |
| Carmen 2019. D.O. Valencia. La Comarcal Viticultores. | Bobal | 27,00€ |
| Pago de los Balagüeses 2018. Pago de los Balagüeses. | Syrah | 30,00€ |
| Chozas Carrascal 2012. D.O. Pago Chozas Carrascal. | Cabernet Franc | 34,00€ |
| Estrecho 2015. D.O. Alicante. Enrique Mendoza Viticultor. | Monastrell | 35,00€ |
| Finca Terrerazo 2016. D.O. Pago El Terrerazo. Bodegas Mustiguillo. | Bobal | 41,00€ |
| Finca Terrerazo 2011. D.O. Pago El Terrerazo. Bodegas Mustiguillo. | Bobal | 45,00€ |
| Quincha Corral 2016. D.O. Pago El Terrerazo. Bodegas Mustiguillo. | Bobal | 140,00€ |

D.O.Q. Priorat

| | | |
|---|-------------------------------|--------|
| Lo Petit de la Casa 2017. Trossos del Priorat. | Garnacha y Cabernet Sauvignon | 22,50€ |
| Sagesse 2010. Les Cousins "Marc & Adrià". | Cariñena y Garnacha | 35,00€ |
| Vinyes Velles 2013. Ferrer Bobet. | Cariñena y Garnacha | 47,00€ |
| Cims de Porrera Clàssic 2010. Cims de Porrera. | Cariñena | 59,00€ |

Tintos

D.O.Ca. Rioja

| | | |
|--|---------------------------------|--------|
| La Montesa 2017. Bodegas Palacios Remondo. | Garnacha, Tempranillo y Mazuelo | 21,50€ |
| Gómez Cruzado Reserva 2012. Gómez Cruzado. | Tempranillo | 24,00€ |
| Terruño 2014. Bodega La Emperatriz. | Tempranillo | 27,00€ |
| Pancrudo 2016. Gómez Cruzado. | Garnacha | 43,50€ |

De la Ribera del Duero

| | | |
|--|-----------------------|---------|
| Caranorte 2016. Bodegas Montebaco. | Tempranillo | 24,50€ |
| Pago de los Capellanes 2019. Pago de los Capellanes. | Tempranillo | 26,00€ |
| Pago de los Capellanes 2017. Pago de los Capellanes. | Tempranillo | 36,00€ |
| Mauro 2018. Bodegas Mauro (V.T. Castilla). | Tempranillo y Syrah | 44,00€ |
| Amaya Arzuaga Colección 2012. Bodegas Arzuaga Navarro. | Tempranillo y Albillo | 84,00€ |
| Flor de Pingus 2012. Bodega Pingus. | Tempranillo | 169,00€ |

Los vinos de LALOLA

Tintos

Otros Orígenes

| | | |
|--|--|--------|
| Las Moradas de San Martín Inicio 2011. D.O. Vinos de Madrid. Bodega Santa Cecilia | Garnacha | 20,50€ |
| Sotorrondero 2017. Jiménez Landi. D.O. Méntrida. | Garnacha y Syrah | 22,50€ |
| A Torna dos Pasás 2016. Luís Anxo Rodríguez Vázquez. D.O. Ribeiro. | Brancellao, Ferrol y Caiño Tinto | 23,00€ |
| El Jorco 2016. Viñedos el Jorco. Cebreros. | Garnacha | 26,50€ |
| La Lama 2015. D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei. | Mencia, Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha | 29,00€ |
| Georges 2017. Côtes du Rhône. Crozes-Hermitage (Ródano) | Syrah | 30,00€ |
| Les Piliers de Maison Blanche 2015. Despagne-Rapin. Montagne-Saint- Émilion. Burdeos. | Cabernet Franc y Merlot | 31,00€ |
| Art 2013. D.O. Bierzo. Luna Beberide. | Mencia | 32,00€ |
| LaCima 2014. D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei. | Mencia | 47,00€ |

Tintos
