

CARTA LALOLA

TAPAS DEL MAR (FROM THE SEA TAPAS)

ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 18.00€
TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"

OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x 19.90€
*VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA" 1 OYSTER*4.20 // 5 OYSTERS x 19.90€*

TABLA DE AHUMADOS; 18.00€
LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE BACALAO, LOMO DE SALMON, GILDAS Y BOQUERONES
SMOKED FISH TABLE;
SARDINE LOIN, HERRING LOIN, COD LOIN, SALMON LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES

CLOXINA DE VALENCIA AL VAPOR , EL MEJILLON DEL MEDITERRANEO 9.00€
STEAMED "CLOTXINA DE VALENCIA", THE MEDITERRANEAN MUSSEL.

REVUELTO DE ERIZO DE MAR 8.00€
SEA URCHIN SCRAMBLED EGGS

REVUELTO DE ORTIGA DE MAR 7.50€
SEA NETTLE SCRAMBLED EGGS

VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY 12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.

CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) 9.00€
SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION

FRITURA DE PESCADO DE LONJA , PRECIO SEGÚN MERCADO
• **DE PESCADO DE PLAYA**
• **DE CALAMAR 15.00€**

FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE
-BEACH FISH
-SQUID

TORTITAS DE CAMARON 5 UNIDADES <i>CRISPY SHRIMP PANKCAKE</i>	9.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
ESGARRAET DE BACALAO (BACALAO INGLES, AJO, PIMIENTO A LA FLAMA) <i>CODFISH "ESGARRAET" (ENGLISH CODFISH, GARLIC AND ROASTED PEPPER)</i>	12.00€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN ROJO EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	19.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€
PESCADO DEL DIA AL HORNO, VENTA A PESO. SEGÚN PRECIO DE MERCADO <i>BAKED FISH OF THE DAY, SALE BY WEIGHT, MARKET PRICE.</i>	

DEL CAMPO (FROM THE COUNTRY)

PORCHETTA DE CERDO (PANCETA DE CERDO , SOLOMILLO, HIERBAS Y PATATAS AL HORNO)	12.00€
<i>"PORCHETTA DE CERDO" (BEACON, SIRLOIN, HERBS AND BAKED POTATOES)</i>	
BROCHETA DE POLLO DE CORRAL AHUMADA Y MARINADA EN ACHIOTE Y CÍTRICOS	9.50€
<i>RANGE CHICKEN SKEWER MARINATED IN ACHIOTE AND CITRUS FRUITS</i>	
MORCILLA DE BURGOS CON ALCACHOFAS SALTEADAS	8.50€
<i>BURGOS BLOOD SAUSAGE WITH SAUTEED ARTICHOKEs</i>	
STEACK TARTAR DE LONGANIZA DE PASCUA CON HUEVO DE CODORNIZ	10.00€
<i>"LONGANIZA DE PASCUA (EASTER SAUSAGE) STEAK TARTAR WITH QUAIL EGG</i>	
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO	12.00€
<i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO</i>	
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y MORCILLA DE BURGOS	10.00€
<i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND BURGOS BLOOD SAUSAGE (MORCILLA)</i>	
HUEVOS ROTOS CON PATATAS, PIMIENTOS DE PADRON Y GULAS	10.00€
<i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES, PADRON PEPPERS AND "GULAS" (IMITATION ELVER)</i>	
PLATO DE JAMON IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO "LA JARA@ 100gr	18.00€
1/2 RACION DE JAMON IBÉRICO DE CEBO "LA JARA"	9.80€
<i>½ PLATE JAMON IBERICO DE CEBO</i>	
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (LOMO CHORIZO Y SALCHICHÓN)	12.00€
<i>TABLE ACORN'S IBERICSS (LOMO,CHORIZO,SALCHICHON)</i>	
PLATO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA	9.50€
<i>IBERIC LOIN OF ACORN PLAT</i>	
PLATO DE LOMO IBERICO Y MOJAMA DE ATUN CON ENCURTIDOS	12.00€
<i>IBERIC LOIN OF ACORN AND TUNA MOJAMA (EXTRA DRIED SALTED TUNA)</i>	
CARPACCIO DE BUEY CON PIÑONES TOSTADOS BROTES Y LASCAS DE PARMESANO	12.00€
<i>OX MEET CARPACCIO WITH TOASTED PINE NUTS, SPROUTS AND PARMESAN SLICES</i>	

TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS **19.00€**

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE GENGIBRE**
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CADIZ CON MERMELADA DE TOMATE**
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE NARANJA,**

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH MERMELADE

TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE

MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + ORANGE MERMELADE

BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + TOMATO MERMELADE

TABLA 3 QUESOS "TOTDEPOBLE" **21.00€**

3 CHEESE PLATTER "TOTDEPOBLE CHEESE"

ARTESANALES DE EXPLOTACION PROPIA EN "LES COVES DE VINROMA" ,CASTELLON, TABLA CON TRES TIPOS DE CURACION DE 2 MESES, 6 MESES, Y 1 AÑO , QUESO 100% OVEJA

- **"MIRACLE" SEMICURADO 2 MESES, SABOR SUAVE Y AGRADABLE9.00€**
- **"TOSSAL GROSS" CURACION DE 6 MESES, SABOR MAS INTENSO Y SABROSO10.00€**
- **"LA MOSQUERA" CURACIÓN 1 AÑO SABOR Y AROMA INCONFUNDIBLE, EN EL AÑO 2016 GANO EL SEGUNDO PREMIO MEJOR QUESO DE ESPAÑA.12.00€**

*TABLE OF HANDMADE CHEESES OF OWN EXPLOITATION OF "LES COVES DE VINROMA" CASTELLON
"MIRACLE" CRAFT CHEESE, 100% OWN SHEEPS, CURED 2 MOTHS; SOFT AND PLEASANT FLAVOR •
"TOSSAL GROSS" CRAFT CHEESE 100% OWN SHEEPS, CURED 6 MOTHS; MORE INTENSE AND TASTY FLAVOR.*

"LA MOSQUERA" CURED FOR 1 YEAR. UNMISTAKABLE TASTE AND FLAVOR . 2016 BEST CHEESE IN SPAIN AWARD.

DE LA HUERTA (FROM THE GARDEN)

ALCACHOFA MARINADA A LA ROMANA (3 UNID) <i>ROMANA ARTICHOKE MARINATED</i>	7.50€
FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA ROMESCU <i>ARTICHOKE FLOWER CONFITED IN OLIVE OIL AT LOW TEMPERATURE WITH ROMESCU SAUCE</i>	4.50€
FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA CON JAMON IBERICO <i>ARTICHOKE FLOWER CONFITED IN OLIVE OIL AT LOW TEMPERATURE WITH JAMON IBERICO</i>	5,50€
DUO DE FLOR DE ALCACHOFA, CON JAMON Y CON ROMESCU <i>DUO OF ARTICHOKE FLOWER WITH JAMON IBERICO AND WITH ROMESCU SAUCE</i>	9.50€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRON <i>PADRON PEPPERS</i>	8.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES , TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALAD</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA . (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX , PRECIO POR PERSONA , MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON , MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 MINUTS

PAELLA VALENCIA DE POLLO Y CONEJO 16.50€

PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 15.00€

VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€

PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 16.50€

BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRASS 18.00€

RICE WITH DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, GIGALITAS, Y ALCACHOFAS 18.00€

RICE WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PLUMA DE CERDO IBERICO, AJETES , SETA SHITAKE Y CALABAZA 16.00€

RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO EN SALSA DE CITRICOS, ESPUMA DE PATATA Y COL KALE FRITA 17.00€

DUCK MAGRET IN CITRUS SAUCE, POTATO FOAM AND FRIED KALE CABBAGE

PANCETA DE CERDO IBERICO A BAJA TEMPERATURA EN SALSA DE CHIRIVIA 15.00€

LOW TEMPERATURE IBERIAN PORK PANCETTA (BEACON) IN PARSNIP SAUCE

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA MADURADO DOS SEMANAS 22.00€

TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA , 19.00€

BEACH FISH