

COLMADO LALOLA

*PRODUCTOS ECOLOGICOS CERTIFICADOS DE LA CV (CAECVB) // BIO CERTIFIQUED PRODUCTS FROM VALENCIA

DE LA LONJA AL COLMADO

OSTRA "LA PERLA DE VALENCIA"1 X 4.50€ // 5 OSTRAS X 20.50€, //10 OSTRAS X 42,00€

ZAMBURIÑAS PLANCHA (10 UNDS).....15,00€

GAMBA BLANCA DE LA LONJA DE GANDIA SALTEADA CON AJETES 15,00€

CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA O LA LA ROMANA 21,00€

PATA PULPO DE ROCA BRASEADO CON SU TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA*22,00€

TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE "TITAINA TRADICIONAL" 15,00€

PUNTILLA DE PLAYA ,SALTEADA CON HABITAS Y AJETES TIERNOS..... 18,00€

REVUELTO DE ERIZO.....9.50€

CROQUETAS CASERAS,

todas nuestras croquetas estan hechas en nuestro obrador y con nuestras manos

DE QUESO DE CABRA CON PIPARRAS DE BOLETUS Y POLLO ASADO DE JAMON IBERICO
DE ALBONDIGAS DE BACALAO (bacalao desmigado, patatas, piñones y canela)

2 UNDS.....7.00€* *del mismo sabor

4 UNDS.....12.00€*

PAN CON TOMATE DE COLGAR Y A.V.O.E.* 5.80€

SERVICIO DE PAN 2 tipos de pan y picos2.80€

COLMADO LA LOLA

VERDURAS

ENSALADILLA RUSA.....7,80€

FLOR DE ALCACHOFA CON ROMESCU....5.90€ ; FLOR DE ALCACHOFA CON JAMON IBERICO..... 7.50€

DUO DE FLORES DE ALCACHOFA CON SALSA ROMESCU Y JAMÓN IBÉRICO DE CEBO.....11,00€

BERENJENA PLANCHEADA CON SARDINA AHUMADA Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y AOVE.. 9,50€

ENSALADA DE TOMATE VALENCIANO , MOJAMA CURADA DE ATUN, ENCURTIDOS Y A.V.O.E.*.14,80€

PATATAS BRAVAS AL ESTILO LA LOLA 9,20€

PIMIENTOS DE PADRON 9,50€

TAPAS

GILDAS HECHAS A MANO.....2.80€ /// 4 GILDAS9.50€

MIX BOQUERONES, GILDAS, ACEITUNAS9.80€

BOQUERONES EN VINAGRE CASEROS7.90€

ANCHOAS PRIMAVERA SOBADA (sin rodillo)..... I UNID X 3.90€ // 5 UNID X 17.00€

BANDEJA DE AHUMADOS (BACALAO, SALMON, ARENKE, SARDINA,MOJAMA DE ATUN) 23.00€

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBÉRICO 14.00€

MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DEL PADRON Y MERMELADA DE PIMIENTO ROJO.....9.90€

ENTRECOT DE TERNERA MADURADA CON SUS PATATAS Y PADRÓN.....23.00€

COLMADO LALOLA

*PRODUCTOS ECOLOGICOS CERTIFICADOS DE LA CV (CAECVB) // BIO CERTIFIQUED PRODUCTS FROM VALENCIA

½ RACION DE JAMON IBERICO DE CEBO DE CAMPO	9.80€
½ RACION DE JAMON IBERICO 100% BELLOTA.....	15.00€
PLATO DE JAMÓN IBERICO DE CEBO “LA JARA”.....	19.90€
PLATO DE JAMON IBERICO 100% BELLOTA	28.00€
MIX DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y BELLOTA.....	26.00€
LOMO IBERICO DE CEBO, MOJAMA DE ATUN Y ENCURTIDOS	15.00€
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (lomo, chorizo, salchichón)....	18.00€
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA Y QUESOS ARTESANALES.....	17.00€
TABLA ½ JAMON IBERICO CEBO O BELLOTA ½ QUESOS ARTESANALES.....	19.50€ ///24.50€
TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS*	24.50€
<ul style="list-style-type: none">• TRONCHÓN DE CABRA DE ALMEDIJAR CON MERMELADA DE JENGIBRE• PAYOYO QUESO AZUL DE CABRA DE LA SIERRA DE GRAZALEMA CON MERMELADA DE HIGO NEGRO• QUESO DE OVEJA CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE	
TABLA DE QUESOS CURADOS.....	19.00€
CURADO AL ROMERO DE OVEJA DE LA SIERRA DE ALBARRACÍN Y MANCHEGO D.O.P “EL RONCHANO”	

QUESO ARTESANAL D.O.P. MANCHEGO 100GR X 12.00€

El queso curado Manchego Artesano “El Rochano” de oveja tiene Denominación de Origen Protegida y está elaborado con leche cruda de oveja manchega y con un período de curación de 6 a 8 meses.

QUESO AZUL ARTESANAL DE CABRA PAYOYA 100GR X 11.50€

Queso artesanal elaborado con leche pasteurizada de cabra Payoya, . La cabra Payoya es una raza autóctona andaluza, catalogada en peligro de extinción y situada tradicionalmente en la zona del actual parque natural de la sierra de grazalema y sierra de ronda, curación mínima de 4 meses

QUESO ARTESANAL TRONCHON DE CABRA , D.O. CASTELLON 100GR X 10.50€

Queso artesano de Leche pasteurizada de cabra de Castellón . Curación entre 30-40 días en cazuela , equilibrado punto de sal.

QUESO ARTESANAL AL ROMERO, SIERRA DE ALBARRACÍN 100GR X 12.00€

Queso artesano de leche pasteurizada de oveja y recubierto con hojas de romero. Curación mínima de 4 meses.

QUESO CURADO A LA MANTECA DE ACEITE DE OLIVA MEZCLA DE CABRA Y OVEJA 100GR X 12.00€

Queso artesanal de leche cruda mezcla de cabra y oveja al 50% . con una curación de 12 meses en cobertura de manteca y macerado en AOVE. Elaborado en Albal- Valencia.

COLMADO LALOLA

*PRODUCTOS ECOLOGICOS CERTIFICADOS DE LA CV (CAECVB) // BIO CERTIFIQUED PRODUCTS FROM VALENCIA

BOCADITOS CON PAN DE CRISTAL

BOCADITO JAMÓN DE BELLOTA.....	8.50€
BOCADITO DE SOLOMILLO DE BUEY Y FOIEGRASS	9.80€
BOCADITO DE QUESO AZUL PAYOYO Y GELEE DE PREDRO XIMENEZ.....	7.90€
BOCADITO DE LOMO DE SARDINA AHUMADA CON QUESO FRESCO Y MERMELADA DE NARANJA	7.80€

COQUITAS ARTESANALES DEL COLMADO

DE SOBRASADA "MARINETA",TRONCHÓN Y CEBOLLA.....	6.50€
DE SALMON AHUMADO,QUESO FRESCO, MERMELADA MANZANA Y MOSTAZA DE DIJON	8.50€
DE BACALAO AHUMADO, TITAINA Y ACEITUNA NEGRA	8.50€
DE CAPELLANET , BERENJENA AHUMADA	7.50€
DE "TOLLINA DE SORRA" Y CEBOLLA CAMELIZADA EN DATILES.....	8.90€
DE MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DE PADRON Y MERMELADA DE PIMIENTO ROJO.....	7.50€

LAS CONSERVAS ACOMPAÑADAS POR SU PAQUETE DE PAPAS LOLITA

ANCHOA MANTEQUILLA CON SUS TOTAS.....	14.00€
MEJILLONES EN SALSA PICANTE.....	7.00€
SARDINILLAS EN A.O.V.E.....	7.50€
PULPO SECO.....	14.00€
BLANCO Y NEGRO CON HABAS.....	12.00€