

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.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA

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 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE AND "GARROFÓN" AND ROSEMARY BIO CERTIFIED FROM VALENCIA.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO, CON BAJOQUETA, GARROFÓN* Y ROMERO* 18.50€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 17.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 19.50€
MARISCO PELADO Y PREPARADO PARA COMER, PUNTILLA DE CALAMAR, SEPIA, GAMBA Y TINTA DE CALAMAR
BLACK RICE PAELLA
SEAFOOD PEELED JUST READY TO EAT, BABY SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS AND SQUID INK

PAELLA DE MARISCO 24.50€
CON SEPIA, CALAMAR, GAMBA, LANGOSTINOS, CIGALAS
SEAFOOD PAELLA
WITH CUTTLEFISH, SQUIDS, PRAWNS, KINGPRAWNS, AND LANGOUSTINE

ARROZ MELOSO DE PULPITO DE ROCA CON TROMPETAS DE LA MUERTE 19.50€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF OCTOPUS AND MUSHROOMS

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 20.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE* Y CALABAZA* 20.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK , GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN*.*

**BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA*

IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED

PEDIDO MINIMO UN PLATO POR PERSONA // MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON

*** PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)**

** BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA*

CARNES Y PESCADOS

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TITAINA* DEL CABAÑAL 19.00€
 Elaborada, con tomate, pimientos verdes*, pimientos rojos*, piñones y A.V.O.E.
 CODFISH WHITH "TITAINA" THE VALENTIAN RATATOUILLE

PRESA DE CERDO IBÉRICO CON CREMOSO DE AJO BLANCO Y ENCURTIDOS 20.00€
 IBERIAN PORK WITH "AJO BLANCO" CREAMY (SAUCE MADE WITH ALMOND, GARLIC AND MILK)
 AND PIKLES

ENTRECOT DE VACA MADURADA (400 gr) CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRON 28.00€
 MADURATED COW ENTRECOTTE WITH POTATOES AND PADRON PEPPERS

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

OSTRAS "LES PERLES DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.90€ // 5 OSTRAS * 22.00€ // 10 OSTRAS * 40.00€
 OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA" 1 OYSTER*4.90€ // 5 OYSTERS x 22.00€ // 10 OYSTERS * 40.00€

GAMBA BLANCA DE LA LONJA DE ALTEA 100GR 14.00€
 FRESH PRAWN FROM ALTEA FISH MARKET 100GR

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO / Venta de erizos frescos a peso 100gr x5.00€
 SEA URCHIN FROM VIGO FISH MARKET, WE SELL FRESH SEA URCHIN BY WEIGHT

TABLA DE AHUMADOS: 23.00€
LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA AHUMADO, MOJAMA DE ATÚN , GILDAS Y BOQUERONES
 SMOKED FISH TABLE;
 SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN, SMOKED TUNA LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE, ENCURTIDOS Y TOTOPOS DE MAÍZ 14.00€
 SALMON TARTAR WITH AVOCADO, PICKLES AND "TOTOPOS" OF CORN

TATAKI DE ATÚN ROJO CON WAKAME Y PEPINO MARINADO 16.00€
 RED TUNA TATAKI WITH WAKAME AND MARINATED CUCUMBER

VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY 10 UNID 15.00€
 VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE. 10 UNID

FRITURA DE PESCADITO Y CALAMARCITO DE PLAYA (KM0) 19.00€
 FRIED SQUID AND LITTLE FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) (KM0)

TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL 15.00€
 TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"

PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA* 22.50€
 * PRODUCTO ECOLÓGICO CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)
 GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKI*
 *BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA

CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON VERDURITAS (KM0) 21.00€
 GRILLED FRESH BEACH SQUID WITH VEGETABLES

TAPAS DEL CAMPO // TAPAS FROM THE COUNTRY

PORCHETTA DE CERDO (PANCETA DE CERDO, SOLOMILLO, ROMERO*, TOMILLO* ORÉGANO, HINOJO Y AJO Y PATATAS AL HORNO)	14.00€	
<i>"PORCHETTA DE CERDO", BEACON AND PORK SIRLOIN, HERBS AND BAKED POTATOES</i>		
SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE LIMA* Y PATATAS	12.50€	
<i>CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH LIME MAYONNAISE AND POTATOES*</i>		
<i>*BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA</i>		
CARPACCIO DE TERNERA CON PIÑONES, BROTES Y LASCAS QUESO MANCHEGO		
15.00€		
<i>BEEF CARPACCIO WITH TOASTED PINE NUTS, SPROUTS AND MANCHEGO CHEESE</i>		
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO	14.00€	
<i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO</i>		
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO	"LA JARA@ 100gr	19.00€
1/2 RACION DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO "LA JARA"		11.00€
<i>½ PLATE JAMON IBERICO DE CEBO</i>		
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN)		15.00€
<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 IBÉRICO Y MOJAMA DE ATÚN CON ENCURTIDOS		
12.00€		
<i>IBERIC LOIN OF ACORN AND TUNA MOJAMA (EXTRA DRIED SALTED TUNA)</i>		

LALOLA

Tapas, arroces y cocina de mercado

* BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA

QUESOS ARTESANALES

QUESO ARTESANAL MANCHEGO VIEJO CURADO 100GR X 12.00€

Queso curado manchego ``Ciudad de Sansueña´´, de Zamora. Elaborado con leche cruda de oveja no pasteurizada, y con un período de maduración de 11 meses, otorgándole una corteza natural libre de productos artificiales.

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 ALMEDIJAR, D.O. CASTELLON 100GR X 10.50€

Queso artesano de leche pasteurizada de cabra de Castellón. Curación entre 30-60 días. Corteza enmohecida, ligeramente dulzón y equilibrado punto de sal.

TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 23.00€

ARTESANAL 3 CHEESES PLATTER WITH BIO MERMELADE 23.00€

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

- **TRONCHÓN DE CABRA DE ALMEDIJAR CON MERMELADA DE JENGIBRE***
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM ALMEDIJAR + ARTESANAL GINGER JAM
- **QUESO MANCHEGO VIEJO CURADO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE***
MANCHEGO ARTESANAL SHEEP CHEESE + ARTESANAL TOMATO JAM
- **QUESO AZUL DE CABRA PAYOYA DE LA SIERRA DE GRAZALEMA CON MERMELADA DE HIGO NEGRO***
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MONTHS + BLACK FIG JAM

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED

PEDIDO MINIMO UN PLATO POR PERSONA // MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON

*** PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)**

*** BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA**

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

<p>BERENJENA RAYADA PLANCHEADA, LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO* Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i></p>	9.80€
<p>DUO DE FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA, CON ROMESCU Y CON JAMON IBERICO <i>ARTICHOKE FLOWER DUO CONFITED IN OLIVE OIL, WITH ROMESCU AND WITH JAMON IBERICO</i></p>	12.50€
<p>PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i></p>	9.50€
<p>PIMIENTOS DE PADRON <i>PADRON PEPPERS</i></p>	9.50€
<p>TITAINA* DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO Elaborada, entre otros, con Pimientos verdes* y Pimientos rojos* <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i> <i>*MADE WITH GREEN AND RED PEPPERS BIO CERTIFIED FROM VALENCIA</i></p>	10.00€
<p>TOMATE VALENCIANO CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS Y ACEITE AVOE ECOLOGICO MIRALL DE LA TERRA* - CHOZAS CARRASCAL <i>TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES. WITH VIRGIN EXTRA OLIVE OIL BIO CERTIFIED FROM VALENCIA</i></p>	12.80€
<p>ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i></p>	14.00€
<p>—</p>	
<p>ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS) <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i></p>	12.00€

POSTRES // DESSERTS

CREMA CAMELIZADA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA, Y PIÑONES 7.00€
CAMELIZED HORCHATA'S CREAM MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA AND PINENUTS

CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO Y MERMELADA DE NARANJA 7.00€
BLACK CHOCOLATE WITH ORANGE MARMALADE

COULANT DE CHOCOLATE CON COULIS DE MANGO Y HELADO 8.00€
CHOCOLATE COULANT WITH MANGO'S COULIS AND ICE CREAM