

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€
<i>"PAELLA VALENCIANA". MADE OF CHIKEN AND RABBIT.</i>	
PAELLA DE ARROZ AL HORNO CON EMBUTIDOS D'ONTINYENT	19.00€
<i>PAELLA MADE OF THE OVEN WITH PORK MEAT FROM ONTINYENT.</i>	
PAELLA DE VERDURAS / VEGANA	17.00€
<i>VEGETABLES PAELLA / VEGAN PAELLA</i>	
PAELLA DE ARROZ NEGRO	19.50€
<i>MARISCO PELADO Y PREPARADO PARA COMER, PUNTILLA DE CALAMAR, SEPIA, GAMBA Y TINTA DE CALAMAR</i>	
BLACK RICE PAELLA	
<i>SEAFOOD PEELED JUST READY TO EAT, BABY SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS AND SQUID INK</i>	
PAELLA DE MARISCO	24.50€
<i>CON SEPIA, CALAMAR, GAMBA, LANGOSTINOS, CIGALAS</i>	
SEAFOOD PAELLA	
<i>WITH CUTTLEFISH, SQUIDS, PRAWNS, KINGPRAWNS, AND LANGOUSTINE</i>	
ARROZ MELOSO DE PULPITO DE ROCA CON TROMPETAS DE LA MUERTE	19.50€
<i>VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF OCTOPUS AND MUSHROOMS</i>	
ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS	20.00€
<i>VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS</i>	
ARROZ MELOSO DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA	20.00€
<i>VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK, GREEN GARLIC, SHITAKE, MUSHROOMS AND PUMPKIN.</i>	

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	
CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO EN SALSA DE VINO CON CRUJIENTE DE YUCA	17.50€
IBERIAN PORK CHECKS IN A WINE SAUCE WITH YUCCA CRISP	
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	
CLOTXINA VALENCIANA 400GR	15.00€
"CLOTXINAS" MUSSELS FROM VALENCIA 400GR	
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€
GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKI	
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) <i>"PORCHETTA DE CERDO", BEACON AND PORK SIRLOIN, HERBS AND BAKED POTATOES</i>	14.00€
SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE LIMA Y PATATAS <i>CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH LIME MAYONNAISE AND POTATOES</i>	12.50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO <i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO</i>	14.00€
TATAKI DE VACA MADURADA CON NUESTRO CHIMICHURRI AL VERMUT <i>COW TATAKI AND OUR CHIMICHURRI WITH VERMOUT</i>	22.00€
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 100gr	19.00€
1/2 RACION DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO <i>½ PLATE JAMON IBERICO DE CEBO</i>	11.00€
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN) <i>TABLE ACORN'S IBERICSS (LOMO, CHORIZO, SALCHICHON)</i>	15.00€
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>	

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 MOTHS + 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.

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></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€

LALOLA

Tapas, arroces y cocina de mercado

POSTRES // DESSERTS

TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE <i>CHEESECAKE WITH TOFEE</i>	8.00€
TRIO DE SORBETES. FRAMBUESA, MANGO Y MANDARINA <i>THREE SORBETS. RASPBERRY, MANGO AND TANGERINE</i>	7.00€
RAGOUT DE FRUTAS DE TEMPORADA <i>SEASONAL FRUIT RAGOUT</i>	7.00€
COULANT DE CHOCOLATE CON COULIS DE MANGO Y HELADO <i>CHOCOLATE COULANT WITH MANGO'S COULIS AND ICE CREAM</i>	8.00€

**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**