

ARROCES Y PAELLAS / RICES & PAELLAS

ARROZ MÍNIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MÁXIMO 2 ARROCES POR MESA. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MÍNIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA. TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE IS BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. 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.

ARROZ MELOSO DE CONFIT DE PATO, SETAS Y LASCAS DE FOIE. VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE.

21,50€ (PRECIO POR PERSONA)

ARROZ MELOSO DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO, SETAS Y CALABAZA. VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK MUSHROOMS AND PUMPKIN.

21,00€ (PRECIO POR PERSONA)

PAELLA VALENCIANA CON POLLO DE CORRAL / VALENTIAN PAELLA. POLLO DE CORRAL, CONEJO DE GRANJA, JUDIA PERONA, ROCHET, FERRAURA Y GARROFON ECOLÓGICO* Y ARROZ VARIEDAD ALBUFERA D.O. VALENCIA. THE ORIGINAL RÉCIPE WITH FREE RANGE CHICKEN, RABBIT, ECOLOGIC VEGETABLES, RICE.

21,00€ (PRECIO POR PERSONA)

PAELLA DE VERDURAS / VEGANA. VEGETABLES PAELLA / VEGAN PAELLA.

19,50€ (PRECIO POR PERSONA)

PAELLA DE ARROZ NEGRO / BLACK RICE PAELLA. PAELLA DE ARROZ NEGRO / BLACK RICE PAELLA. SEPIA, PUNTILLA, CANGREJO, AJOS TIERNOS Y AJOACEITE DE WASABI. BABY SQUID, CUTTLEFISH, TENDER GARLIC AND WASABI AJOACEITE.

20,00€ (PRECIO POR PERSONA)

PAELLA DE MARISCO / SEAFOOD PAELLA. MARISCO FRESCO Y DE PROXIMIDAD. PREPARADA CON SEPIA, CALAMAR, LANGOSTINOS DE VINARÓZ, CIGALAS DE CULLERA Y CLOXINA DEL PUERTO DE VALENCIA. PRODUCTO KMO. FRESH LOCAL SEAFOOD PREPARED WITH CUTTLEFISH, SQUIDS, KING PRAWN FROM VINARÓZ FISH MARKET, LANGOUSTINE FROM CULLERA FISH MARKET AND MUSSELS FROM VALENTIAN'S PORT. SEA FOOD KMO.

26,50€ (PRECIO POR PERSONA) TODO EL MARISCO ES FRESCO Y DE PROXIMIDAD

PAELLA DEL SEÑORET / SEÑORET PAELLA. PREPARADA PARA COMER CON EL MARISCO PELADO, GAMBA ROJA, SEPIA Y CHIPIRONES.

WITH PEELED SEAFOOD, READY TO EAT. WITH RED PRAWNS, CUTTLEFISH AND LITTLE SQUID.

22,00€ (PRECIO POR PERSONA)

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
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

LUCHAMOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, LALOLA TE OFRECE ENVASES PARA LLEVAR.

WE COMBAT FOOD WASTE, LALOLA OFFERS YOU TAKE AWAY PACKAGING.



TAPAS DEL MAR / TAPAS FROM THE SEA

ERIZOS DE MAR DE LA LONJA DE VIGO

SEA URCHING FROM GALICIA FISH MARKET (VIGO)

6.00€

OSTRAS “LES PERLES DE VALÈNCIA.

OYSTER “LA PERLA DE VALÈNCIA”.

1 OSTRAS* OYSTER **4.90€** / 5 OSTRAS* OYSTERS **22.00€** / 10 OSTRAS* OYSTERS **40.00€**.

TABLA DE AHUMADOS; SMOKED FISH TABLE;

LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, SALMÓN, BACALAO AHUMADO Y GILDAS

SARDINE LOIN, HERRING LOIN, CODFISH, SALMON SMOKED AND GILDAS

24.00€

VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY

VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE

16.00€ (10 UNIDADES. UNITS)

GAMBA BLANCA DE LA LONJA ALTEA (SALTEADA CON AJETE Y GUINDILLA)

PRAWNS FROM ALTEA FISH MARKET (SAUTEDD WITH GARLIC & CHILI)

16.00€

FRITURA DE PESCADITO DE PLAYA. (KMO). FRIED LITTLE FISH FROM THE “LONJA”

(FISH MARKET) (KMO)

15.00€

TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL. TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH “TITAINA”, THE VALENTIAN RATATOUILLE

16.00€

PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA. GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN

23.00€

CALAMARCITO PLAYA A LA PLANCHA CON SALSA MERY. SMALL SQUID GRILLED WITH MERY SAUCE

16.00€

FRITURA DE CALAMAR DE PLAYA A LA ROMANA. FRIED RINGS OF BEACH SQUID

22.00€

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
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

LUCHAMOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, LALOLA TE OFRECE ENVASES PARA LLEVAR.

WE COMBAT FOOD WASTE, LALOLA OFFERS YOU TAKE AWAY PACKAGING.



TAPAS DE LA HUERTA /

TAPAS FROM THE GARDEN

BERENJENA PLANCHA CON SARDINA AHUMADA Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO* Y AOVE. **GRILLED EGGPLANT WITH SMOKED SARDINE LOIN**, DRIED TOMATO AND ROSEMARY* PESTO
10.50€

PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA
LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"
11.00€

PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS
9.50€

TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO
ELABORADA, ENTRE OTROS, CON PIMIENTOS VERDES Y PIMIENTOS ROJOS, TOMATES Y PIÑONES. **TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA** (MOJAMA) AND BOILED EGG
MADE WITH GREEN AND RED PEPPERS, TOMATOES AND PINE NUTS
10.00€

TOMATE VALENCIANO CON MOJAMA DE ATÚN, SARDINA AHUMADA Y ENCURTIDOS
TOMATO FROM VALENTIA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA "MOJAMA", SMOKED SARDINE AND PICKLES.
15.50€

ENSALADA DE QUESO DE CABRA MADURADO EN MOHO CON FRUTAS ROJAS DE VERANO (KMO). **MOLD-MATURED GOAT CHEESE SALAD** WITH RED SUMMER BERRIES.
14.50€

ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS. **VALENTIAN SALAD** (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOILED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS).
13.50€

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
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

LUCHAMOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, LALOLA TE OFRECE ENVASES PARA LLEVAR.
WE COMBAT FOOD WASTE, LALOLA OFFERS YOU TAKE AWAY PACKAGING.



TAPAS DEL CAMPO /

TAPAS FROM THE COUNTRY

SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE LIMA Y PATATAS.
CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH LIME MAYONNAISE AND POTATOES
14.90€

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO
FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO
15.00€

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 100gr.
PLATE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 100gr.
21.00€

1/2 RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO. 1/2 PLATE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO
11.00€

TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN)
TABLE ACORN ́S IBERICS (LOMO, CHORIZO, SALCHICHÓN)
18.00€

PLATO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA. 100gr. IBERIC LOIN OF ACORN PLAT
13.00€

PLATO DE LOMO IBÉRICO Y MOJAMA DE ATÚN CON ENCURTIDOS
IBERIC LOIN OF ACORN AND TUNA MOJAMA (EXTRA DRIED SALTED TUNA)
14.00€

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
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

LUCHAMOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, LALOLA TE OFRECE ENVASES PARA LLEVAR.
WE COMBAT FOOD WASTE, LALOLA OFFERS YOU TAKE AWAY PACKAGING.



CARNES Y PESCADOS /

MEAT & FISH

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TITAINA DEL CABAÑAL

CODFISH WHITH "TITAINA" THE VALENTIAN RATATOUILLE
ELABORADA CON TOMATE, PIMIENTOS VERDES, PIMIENTOS ROJOS, PIÑONES Y A.V.O.E
MADE WITH TOMATO, RED PEPPERS, PINE NUTS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
19.00€

LOMO DE CORVINA A LA PLANCHA SOBRE VERDURITAS SALTEADAS AL JENGIBRE

GRILLED SEA BASS FILLET ON GINGER-SAUTEED VEGETABLES
18.00€

ENTRECOT DE VACA MADURADA (400 gr) CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

MADURATED COW ENTRECOTTE WITH POTATOES AND PADRON PEPPERS
26.00€

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO CON CREMOSO DE APIO NABO Y BONIATO ROJO

IBERIC PORK CHEEK WITH TURNIPS CREAMY AND SWEET POTATO
17.00€

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO, TIMBAL DE PATATA Y SALSA DE BERENJENA A LA LLAMA Y QUESO PAYOYO.

IBERIC PORK SIRLOIN, POTATO, SMOKED EGGPLANT AND BLUE CHEESE SAUCE
19.00€

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
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

LUCHAMOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, LALOLA TE OFRECE ENVASES PARA LLEVAR.
WE COMBAT FOOD WASTE, LALOLA OFFERS YOU TAKE AWAY PACKAGING.



QUESOS ARTESANALES /

TAPAS FROM THE COUNTRY

QUESO MANCHEGO DE OVEJA VIEJO CURADO. CIUDAD DE SANSUEÑA, DE ZAMORA.

SHEEP'S MILK CHEESE.

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.

100GR X **14.00€**

QUESO AZUL DE CABRA PAYOYA ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA.

GOAT'S MILK CHEESE

La cabra Payoya es una raza autóctona andaluza catalogada y situada tradicionalmente en la zona del actual parque natural de la Sierra de Grazalema y Sierra de Ronda, curación mínima de 4 meses.

100GR X **15.00€**

QUESO DE CABRA TRONCHÓN, D.O. ALMEDIJÁR. CASTELLÓN.

GOAT'S MILK CHEESE

Queso artesano de leche pasteurizada de cabra con corteza de moho. Curación de 40 días en pañuelo, equilibrado punto de sal.

100GR X **12.00€**

TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS**

ARTESANAL 3 CHEESES PLATTER WITH BIO JAM

25.50€

- QUESO TRONCHÓN DE CABRA DE CASTELLÓN, CON MERMELADA DE JENGIBRE TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM CASTELLÓN + 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

**ALL OUR JAMS ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO SEGORBE NOSTRUM (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA. WE OFFER 'NOSTRUM'. ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM SEGORBE. THIS OIL, COMES FROM THE 'SIERRA DE ESPADÁN' IN THE VALENCIAN COMMUNITY.

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
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

LUCHAMOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, LALOLA TE OFRECE ENVASES PARA LLEVAR.
WE COMBAT FOOD WASTE, LALOLA OFFERS YOU TAKE AWAY PACKAGING.



TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRESA.

CHEESECAKE WITH STRAWBERRY COULIS

6.00€

TRIO DE SORBETES: LIMÓN, NARANJA Y POMELO.

SORBET TRIO: LEMON, ORANGE AND GRAPEFRUIT

8.00€

NUESTROS SORBETES SON 100% ARTESANOS, REALIZADOS EN UN PEQUEÑO OBRADOR SITUADO JUNTO AL BARRIO DEL CABANYAL DE VALENCIA. NO CONTIENEN GLUTEN NI NINGÚN ALÉRGENO NI ADITIVO.

PERA AL MOSCATEL CON HELADO

PEAR WITH MUSCATEL AND ICE CREAM

8.00€

COULANT DE CHOCOLATE CON COULIS DE MANGO Y HELADO

CHOCOLATE COULANT WITH MANGO'S COULIS AND ICE CREAM

7.00€

POSTRES LIQUIDOS // LIQUID DESSERTS

PIDE NUESTRO VINO DULCE POR COPAS PARA ACOMPAÑAR TU POSTRE O PARA TOMAR SOLO. ORDER OUR SWEET WINE BY THE GLASS TO PAIR WITH YOUR DESSERT OR TO DRINK ALONE

AQUÍ LAS RECOMENDACIONES DE NUESTRA SUMILLER, ANNA

HERE YOU HAVE THE PAIRING OF OUR SUMILLER, ANNA

PEDRO XIMÉNEZ DE AÑADA 2019 BODEGAS ALVEAR, D.O.P. MONTILLA MORALES

6.00€ *"Maridalo con nuestro coulant de chocolate"*

CASTA DIVA COSECHA MIEL 2021. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA; BOD. GUTIÉRREZ DE LA VEGA, D.O.P. ALICANTE

5.00€ *"Maridalo con nuestras peras al moscatel"*

VI DE GLASS 2021. RIESLING, BOD. GRAMONA, D.O.P. PENEDÉS

7.50€ *"Maridalo con nuestra tarta de queso"*

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED
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

LUCHAMOS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO, LALOLA TE OFRECE ENVASES PARA LLEVAR.

WE COMBAT FOOD WASTE, LALOLA OFFERS YOU TAKE AWAY PACKAGING.

