



MENÚ LALOLA

ENTRANTES (CENTRO MESA)

BERENJENA TEMPLADA AL ESTILO MEDITERRÁNEO

NUESTRAS PATATAS BRAVAS

TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE TITAINA DEL CABAÑAL

PRINCIPAL (A ELEGIR)

PAELLA DE SECRETO IBÉRICO MARINADO EN CÍTRICOS, HORTALIZAS Y HIERBAS DE MONTAÑA (mínimo 2 personas)

CORVINA DE PLAYA CON VERDURITAS AL GENJIBRE

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO, PARMENTIER DE SETAS Y CRUJIENTE DE YUCA

POSTRE

TARTA DE QUESO CURADO CON DULCE DE LECHE

MENU LALOLA 32.00€

MENU + BODEGA 44.50€

(EL PRECIO INCLUYE EL IVA Y SERVICIO DE PAN)

LA BODEGA INCLUYE:

AGUA O REFresco CERVEZA O VERMUT DE APERITIVO

VINO BLANCO Y VINO TINTO (1 botella cada 3 personas)

CAFÉ O INFUSIÓN

Menús mínimo 10 personas. Válido excepto los días con menú especial.

Reservas mínimo 3 días de antelación



MENÚ PICAETA

TAPAS (CENTRO MESA)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

NUESTRAS PATATAS BRAVAS

TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN

BERENJENA A LA PLANCHA CON LOMO DE SARDINA
AHUMADA Y PESTO DE TOMATE SECO Y ROMERO

FRITURA DE PESCADO DE LONJA Y CALAMAR KM.0

ZAMBURIÑAS GALLEGAS A LA PLANCHA CON SALSA MARY

HUEVO POCHÉ, PARMENTIER DE PATATA Y SETAS

TABLA DE IBERICOS DE BELLOTA

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON COULIS DE MANGO

MENU PICAETA 35.00€

MENU PICAETA + BODEGA 47.50€

(EL PRECIO INCLUYE EL IVA Y SERVICIO DE PAN)

LA BODEGA INCLUYE:

AGUA O REFresco CERVEZA O VERMUT DE APERITIVO

VINO BLANCO Y VINO TINTO (1 botella cada 3 personas)

CAFÉ O INFUSIÓN

Menús mínimo 10 personas. Válido excepto los días con menú especial.

Reservas mínimo 3 días de antelación