

# 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, LANGOSTINO, CIGALAS Y MEJILLÓN. PRODUCTO KM0. FRESH LOCAL SEAFOOD PREPARED WITH CUTTLEFISH, SQUIDS, KING PRAWN, LANGOUSTINE AND MUSSELS 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)

**PEDIDO MÍNIMO UN PLATO POR PERSONA (+5 AÑOS) /  
MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON (+5)**

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

COCA DE ACEITE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.50€ /

BREAD SERVICE 4.50€

PAN SIN GLUTE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.80€ /

GLUTEN FREE BREAD SERVICE 4.80€

\* 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

## OSTRAS “LES PERLES DE VALÈNCIA.

OYSTER “LA PERLA DE VALÈNCIA”.

1 OSTRA\* 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€**

## CLOCHINA VALENCIANA AL VAPOR

STEAMED VALENTIAN MUSSELS.

**14.50€.**

## TATAKI DE ATÚN CON PEPINO ENCURTIDO Y SESAMO NEGRO

TUNA TATAKI WITH PICKLED CUCUMBER AND BLACK SESAME

**19.80€.**

## FRITURA DE PESCADITO DE PLAYA. (KMO).350GR. FRIED LITTLE FISH FROM THE “LONJA”

(FISH MARKET) (KMO) 350GR.

**19.50€**

## FRITURA DE CALAMAR DE PLAYA A LA ROMANA CON GUISO ENCEBOLLADO. FRIED RINGS OF BEACH

SQUID WITH STEWED ONION.

**24.00€.**

## TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL. TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH

“TITAINA”, THE VALENTIAN RATATOUILLE

**16.00€**

## GAMBA BLANCA DE LA LONJA ALTEA (SALTEADA CON AJETE Y GUINDILLA) 150GR.

PRAWNS FROM ALTEA FISH MARKET (SAUTEED WITH GARLIC & CHILI) 150GR.

**17.50€**

## VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY

VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE

**16.00€** (10 UNIDADES. UNITS)

## CALAMAR A LA PLANCHA DE PLAYA SOBRE VERDURITAS SALTEADAS AL JENGIBRE. GRILLED SQUID

WITH GINGER-SAUTEED VEGETABLES.

**26.00€.**

PEDIDO MÍNIMO UN PLATO POR PERSONA (+5 AÑOS) /  
MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON (+5)

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

COCA DE ACEITE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.50€ /  
BREAD SERVICE 4.50€

PAN SIN GLUTE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.80€ /  
GLUTEN FREE BREAD SERVICE 4.80€

\* 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. **12.00€**

**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 BROTES** CON QUESO DE CABRA Y GREMOLATA DE FRUTOS SECOS  
SPROUTS SALAD WITH GOAT CHEESE AND DRIED FRUITS. **14.50€**

**PEDIDO MÍNIMO UN PLATO POR PERSONA (+5 AÑOS) /  
MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON (+5)**

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED  
COCA DE ACEITE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.50€ /  
BREAD SERVICE 4.50€

PAN SIN GLUTE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.80€ /  
GLUTEN FREE BREAD SERVICE 4.80€

\* 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 3 SALSAS (EMULSIÓN DE LIMA Y HIERBABUENA, MAYONESA DE KIMCHI Y SALSA BRAVA) Y PATATAS.  
CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH 3 SAUCES (LIME AND MINT EMULSION, KIMCHI SAUCE AND SPICY SAUCE) 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€**

½ RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO. ½ 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€**

**PEDIDO MÍNIMO UN PLATO POR PERSONA (+5 AÑOS) /**  
**MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON (+5)**

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED  
COCA DE ACEITE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.50€ /  
BREAD SERVICE 4.50€

PAN SIN GLUTEN CON TOMATE Y ALL I OLI 4.80€ /  
GLUTEN FREE BREAD SERVICE 4.80€

\* 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€**

### CORVINA A LA PLANCHA SOBRE VERDURITAS SALTEADAS AL JENGIBRE

GRILLED SEA BASS FILLET ON GINGER-SAUTEED VEGETABLES

**18.00€**

### ENTRECOT DE VACA MADURADA (25 días) (300 gr) CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

MADURATED COW ENTRECOTTE WITH POTATOES AND PADRON PEPPERS

**28.00€**

### PLUMA DE CERDO IBÉRICO CON TIMBAL DE PATATA Y SALSA DE QUESO PAYOYO Y BERENJENA A LA LLAMA.

IBERIC PORK WITH POTATO AND SMOKED EGGPLANT AND BLUE CHEESE SAUCE

**23.50€**

PEDIDO MÍNIMO UN PLATO POR PERSONA (+5 AÑOS) /  
MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON (+5)

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED  
COCA DE ACEITE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.50€ /  
BREAD SERVICE 4.50€

PAN SIN GLUTE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.80€ /  
GLUTEN FREE BREAD SERVICE 4.80€

\* 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. CASTELLÓN.  
GOAT'S MILK CHEESE

Queso artesano de leche cruda de cabra. Curación de 20 días en cazuela, equilibrado punto de sal.

100GR X **12.00€**

**TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS** CON MERMELADAS ECOLÓGICAS\*\*

ARTESANAL 3 CHEESES PLATTER WITH BIO MERMELADE

**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 MOTHS + BLACK FIG JAM

\*\*ALL OUR MERMELADES 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.

**PEDIDO MÍNIMO UN PLATO POR PERSONA (+5 AÑOS) /**  
**MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON (+5)**

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED  
COCA DE ACEITE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.50€ /  
BREAD SERVICE 4.50€

PAN SIN GLUTEN CON TOMATE Y ALL I OLI 4.80€ /  
GLUTEN FREE BREAD SERVICE 4.80€

\* 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.



# POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

**TARTA DE QUESO** CON COULIS DE FRESA.  
CHEESECAKE WITH STRAWBERRY COULIS  
**6.00€**

**TRIO DE SORBETES:** LIMÓN, NARANJA Y MANDARINA.  
SORBET TRIO: LEMON, ORANGE AND TANGERINE.  
**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 MONTILLA MORILES

**6.00€** *“Maridalo con nuestro coulant de chocolate”*

VALEVERÁN 20 MANZANAS. RAXAO, DURONA DE RESALO, DE LA RIEGA, XUANINA, FUENTES  
BOD. VALVERÁN, D.O. SIDRA

**10.00€** *“Maridalo con nuestras peras al moscatel”*

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

**7.50€** *“Maridalo con nuestra tarta de queso”*

Raxao, Durona de Tresali, Verdialona, De la Riega, Xuanina, Fuentes

**PEDIDO MÍNIMO UN PLATO POR PERSONA (+5 AÑOS) /  
MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON (+5)**

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED  
COCA DE ACEITE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.50€ /  
BREAD SERVICE 4.50€

PAN SIN GLUTE CON TOMATE Y ALL I OLI 4.80€ /  
GLUTEN FREE BREAD SERVICE 4.80€

\* 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.

