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 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.

21,80€ (PRECIO POR PERSONA)

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

19,50€ (PRECIO POR PERSONA)

PAELLA DE MARISCO / SEAFOOD PAELLA. MARISCO FRESCO Y DE PROXIMIDAD. PREPARADA, LANGOSTINO, CIGALAS Y MEJILLÓN. PRODUCTO KMO. FRESH LOCAL SEAFOOD PREPARED WITH, KING PRAWN, LANGOUSTINE AND MUSSLES 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 GAMBA ROJA,
WITH RED PRAWNS READY TO EAT.
23.50€ (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 PERLETES" DE VALÈNCIA.

OYSTER "LES PERLETES" DE VALÈNCIA".
1 OSTRA* OYSTER **4.90€** / 5 OSTRAS* OYSTERS **22.00€** / 10 OSTRAS* OYSTERS **40.00€.**

SALMÓN MARINADO EN CÍTRICOS CON SALSA DE AGUACATE
CITRUS MARINATED SALMON WITH AVOCADO SAUCE
15.00€.

FRITURA DE PESCADITO DE PLAYA. (KM0).350GR. FRIED LITTLE FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) (KM0) 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 AJO Y GUINDILLA) 150GR.
PRAWNS FROM ALTEA FISH MARKET (SAUTEDD 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

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

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO CONFITADO, NARANJA Y VINAGRETA DE MOSTAZA
WARM COD SALAD WITH ORANGE, AND MUSTARD VINAGRETTE. **14.50€**

PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA
LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS". **11.80€**

PIMIENTOS DE PADRÓN. PADRON PEPPERS. **12.00€**

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 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
15.50€

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO
FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO
16.00€

CARPACCIO DE CHULETÓN DE VACA, VINAGRETA DE ENCURTIDOS Y QUESO CURADO
T-BONE STEAK CARPACCIO, PICKLED VINAIGRETTE AND CURED CHEESE
21.00€

RACIÓN DE CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO ARTESANALES, SIN GLUTEN (3 UNIDADES)
IBERIAN HAM CROQUETTESCRISPY (3 UNITS)
12.00€
CROQUETA EXTRA. EXTRA CROQUETTE
4.50€

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 100gr.
PLATE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 100gr.
21.00€
½RACIÓN 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)
19.00€

PLATO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA. 100gr. IBERIC LOIN OF ACORN PLAT
15.00€

PLATO DE LOMO IBÉRICO Y MOJAMA DE ATÚN CON ENCURTIDOS
IBERIC LOIN OF ACORN AND TUNA MOJAMA (EXTRA DRIED SALTED TUNA)
15.00€

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.

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€

CHULETÓN DE VACA MADURADO 21 DÍAS (500 gr) CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN
MADURATED T-BONE STEAK WITH POTATOES AND PADRON PEPPERS
38.00€

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 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.

POSTRES CASEROS /
HOMEMADE DESSERTS

TARTA DE QUESO CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS.
CHEESECAKE WITH RED FRUITS COULIS
6.00€

TRIO DE SORBETES: ELABORADOS CON FRUTAS DE TEMPORADA.
SORBET TRIO MADE WHIT SEASON FRUITS
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.

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA BOURBON
CHOCOLATE BROWNIE WITH BOURBON VANILLA ICE CREAM
8.50€

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.