LALOLA

Tapas, arroces y cocina de mercado

Menú Puente de la Inmaculada 2026

Solo mediodía los días del 4 al 8 de diciembre

DOS ENTRANTES

a elegir

(al centro de la mesa)

Bravas al estilo Lalola

Albóndigas en salsa de la Abuela

Ensalada templada de bacalao, naranja y vinagreta de mostaza

Volandeira gallega a la plancha con salsa Mery

Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y pimientos de padrón

Tabla de ibéricos de bellota

Tacos de bacalao sobre titaina del Cabanyal

ARROZ

a elegir

(mínimo 2 pax y máximo 2 arroces por mesa)

Paella Valenciana (arroz variedad Albufera), de pollo de corral y conejo, *ferradura, rochet y garrofón (de nuestras huertas valencianas) y romero fresco*

Fideuà de confit de pato, setas de temporada y virutas de foie-gras

Arroz negro con puntilla, ajos tiernos y allioli

Meloso de sepia, gambas y alcachofas de Benicarló

Meloso de conejo, chirivía, caracoles y tomillo

Arroz de Bogavante rojo (meloso o seco) — suplemento 5 € por pax

POSTRE

a elegir

Brownie especiado de chocolate y avellanas con velo de fresas

Pera al Moscatel con helado artesanal

Precio por comensal | **29,90 €** | *IVA y servicio de pan incluido*

Cocina 100% sin gluten (Gluten Free)

Social @lalolavalencia