

EL PRODUCTO...

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Tostas de pan artesano, tomate natural y aceite de oliva

22,00€

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

Tostas de pan artesano, tomate natural y aceite de oliva

20,00€

NUESTRAS CROQUETAS
de jamón ibérico y leche del día

10,00€

DE LA TIERRA Y EL MAR...

Para entender mejor nuestro trabajo y poder disfrutar de nuestra cocina al máximo, se recomienda servir los entrantes para compartir en medias raciones

ENSALADA DE PICHÓN EN DOS SERVICIOS

Berengena laqueada / quinoa / foie-gras / alcachofas /
consomé de pichón / ravioli de mantequilla de trufas

20,00€

CIGALA SALTEADA Y YEMA DE HUEVO DE CORRAL A BAJA TEMPERATURA

Migas / jugo concentrado de cigalas / salicornia

22,00€

RAVIOLIS DE CARPACCIO DE WAGYU Y QUESO FRESCO

Tomate / piñones / mostazas / mayonesa templada de
soja / tostas de pan provenzal

14,00€

VIEIRAS GALLEGAS Y SALTEADO DE VERDURAS EN COCOTERA

Crema de puerros tiernos / jugo del coral de las vieiras

20,00€

CANELONES DE BOLETUS EDULIS Y PERDIZ

Su jugo emulsionado al tartufo / brunoise de hortalizas

18,00€

PESCADOS

LOMO DE MERLUZA Y ALMEJAS EN SALSA VERDE

20,00€

LOMO DE BACALAO CONFITADO
sus kokochas fritas / rulo de brandada y col / purrusalda

22,00€

PESCADO DE ANZUELO
patatas confitadas y salteadas con hierbas frescas

24,00€

CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA
mantequilla de hierbas / salteado de verduras / jugo de ternera

22,00€

LOMO BAJO DE VACA A LA BRASA
pimientos de piquillo de Lodosa asados en cocotera

20,00€

PATITAS DE CORDERO GUIADAS A LA RIOJANA

16,00€

TERRINA DE CARRILLERA Y LENGUA DE WAGYU
su jugo de asado / colmenillas a la crema

18,00€

Restaurante Lola les propone dos menús degustación, los cuales pueden variar según mercado.

Menú Temporada



3 Entrantes / pescado / carne / 1 postre

44,00€

Menú Festival



4 Entrantes / pescado / carne / 2 postres

48,00€

* Ambos menús se servirán por mesa completa

* No incluye bebidas, pan y café

Carta Invierno