



# BODAS LOLA 2016

· Un entorno único con la cocina de Alberto Molinero ·



# MENÚ 01

## PRENSADO DE FOIE Y FRUTOS SECOS

*confitura de membrillo y chutney de piña, naranja y jengibre*

## ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS SALVAJES

*crema de queso Idiazabal ahumado, confitura de tomate y avellanas.*

## CANELONES DE PERDIZ

*su jugo de asado, parmentier, trufa y setas del momento*

## LOMO DE MERLUZA

*y ajoarriero de centollo*

## SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

## SOLOMILLO DE TERNERA

*salsa Oporto y patatas panadera*

## TARTA SABLE DE CHOCOLATE BLANCO

*y fruta de la pasión con helado de yogur búlgaro*

## BEBIDAS

Cava brut Nature, Aguas minerales, Vino blanco D.O. Rioja,  
Vino Rosado D.O. Navarra, Vino tinto crianza D.O. Rioja, Licores



# MENÚ 02

## COCA CRUJIENTE DE SARDINA AHUMADA

*en casa con tartar de tomate, dátiles y ajoblanco de almendras.*

## CIGALAS EN COSTRA DE ARROZ VERDE

*cintas de sepia e infusión de coco y curry*

## NUESTRO RAVIOLI DE RABO DE BUEY

*y chop suey de shitakes.*

## LOMO DE RODABALLO

*Tupinambo y "empedrat"*

## SORBETE DE MOJITO

## CARRILLERA DE BUEY WAGYU

*puré de patata y salsa de ciruelas*

## TARTA DE FRAMBUESAS Y FRUTOS ROJOS

*con helado de vainilla*

## BEBIDAS

Cava brut Nature, Aguas minerales, Vino blanco D.O. Rioja,  
Vino Rosado D.O. Navarra, Vino tinto crianza D.O. Rioja, Licores



# MENÚ 03

**TIMBAL DE MANZANA Y FOIE**  
*caramelizado con aceite de vainilla*

**ENSALADA TEMPLADA DE PULPO A LA BRASA**  
*ali oli de azafrán y pesto de hierbas*

**VIEIRAS ASADAS, CARETA CRUJIENTE**  
*de cerdo ibérico y salsa de senderuelas*

**LOMO DE LUBINA SALVAJE**  
*ratatouille y jugo concentrado de nécoras*

**SORBETE DE MANDARINA**

**CORDERO LECHAL ASADO**  
*con patatas panadera*

**TARTA SELVA NEGRA**  
*de chocolate y cereza*

## BEBIDAS

Cava brut Nature, Aguas minerales, Vino blanco D.O. Rioja,  
Vino Rosado D.O. Navarra, Vino tinto crianza D.O. Rioja, Licores



# MENÚ 04

**ENSALADA TEMPLADA DE SUPREMAS DE PICHÓN Y FOIE ASADO**

*compota de manzana y frutos secos*

**VICYSOISSE DE HINOJO Y MOLUSCOS**

*con agua de mar*

**CIGALA SALTEADA**

*yema de huevo de Berantevilla  
a baja temperatura y migas*

**LOMO DE RAPE**

*con salsa de boletus edulis*

**SORBETE DE MARACUYA**

**LOMO BAJO DE TERNERA**

*jugo de trufas y patatas risoladas*

**MOUSSE DE AVELLANAS Y MANDARINA**

*con helado de Baileys*

**BEBIDAS**

Cava brut Nature, Aguas minerales, Vino blanco D.O. Rioja,  
Vino Rosado D.O. Navarra, Vino tinto crianza D.O. Rioja, Licores



# MENÚ 05

## ENSALADA TEMPLADA DE VIEIRAS ASADAS

*guacamole y vinagreta de pistachos*

## PARMENTIER DE BOGAVANTE

*jugo de sus caparzones y cantarellus*

## CARABINERO ASADO CON SAL GRIS

*cous cous - verduras frescas  
y kokochas de bacalao al pil pil*

## LOMOS DE SALMONETE

*sobre arroz negro de calamar de pincho.*

## SORBETE DE MANZANA VERDE

## PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO

*su jugo de asado y patatas panadera.*

## TARTA SACHER

*con helado de pistacho.*

## BEBIDAS

Cava brut Nature, Aguas minerales, Vino blanco D.O. Rioja,  
Vino Rosado D.O. Navarra, Vino tinto crianza D.O. Rioja, Licores



# OTRAS OPCIONES

## · ENTRANTES ·

*Roastbeef de presa ibérica, setas escabechadas del momento y piñones*  
*Gambas rojas del Mediterráneo a la plancha*  
*Cigala gallega a la plancha*  
*Ensalada de bogavante, tartar de tomate y ajo blanco de almendras*  
*Langostinos salvajes a la plancha*

## · PESCADOS ·

*Lomo de bacalao y verduras asadas con pil pil de boletus edulis.*  
*Mero con patatas panadera y salsa romescu*

## · CARNES ·

*Solomillo de ternera con Foie gras asado y salsa de trufas*  
*Lomo de ciervo, puré de manzana y migas de frutos secos*  
*Muslo de pato confitado en casa, su jugo de asado y puré de peras al cardamomo*

## · POSTRES ·

*Cromoterapia Naranja*  
*Tarta San Marcos con helado de yoghurt*  
*Fondant de chocolate con helado de caramelo*  
*Nuestra sable cheesecake con helado de miel*  
*Tartita de crema de limón y merengue tostado*  
*Tarta San Marcos de yema tostada con helado de chocolate blanco*



# MENÚ INFANTIL

## · ENTRANTES ·

Ibéricos variados

Mini-pizza

Fritos de la casa

## · CARNE ·

Delicias de solomillo con patatas fritas

## · POSTRE ·

Tarta y helado

## · BEBIDAS ·

Aguas minerales

Refrescos





# SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

## · APERITIVO Y COCKTAIL DE BIENVENIDA ·

*Este aperitivo y barra libre de bienvenida se sirve como obsequio del restaurante, por lo tanto queda incluido en el precio del menú*

Cortador de jamón ibérico a cuchillo en el jardín

Milhojas de anchoa y piquillos con vinagreta de escalonias

Nitro brochetas melón | sandía | menta | frambuesa Lyo hechas en el jardín.

Cucharita de pulpo, jalea de su cocción, patata al ajo, romero y aceite de pimentón

Huevos fritos de codorniz hechos en el jardín sobre brioche de sobrasada

Hojaldre templado de brandada de bacalao y polvo de tomate seco

Bombón de foie y membrillo

Crujientes de pipas de calabaza

Croquetas de la casa

Brochetas de langostino y salsa romescu

Barra libre de bienvenida

Los mejores cócteles y mojitos en vivo

## · OPCIONALES ·

Fideuá y arroces caldosos

Abridor de ostras

Pulpeiro + Patata + Pimentón + Aceite oliva virgen

Escanciador de sidra natural

RESTAURANTELOLA.NET



# RESTAURANTELOLA.NET

· La cocina única de Alberto Molinero ·

945 337 062 | 945 337 094

C/ Mayor, 26 · 01211 Berantevilla (Álava)