



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 caparazones 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)