



LOLA

RESTAURANTE ESPAÑOL
Y COCKTAIL BAR

1 ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS - 2 FRUTTA A GUSCIO / NUTS - 3 LATTICINI / MILK
4 MOLLUSCHI / MOLLUSCS - 5 PESCE E DERIVATI / FISH
6 SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS - 7 SOIA E DERIVATI / SOY
8 CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS - 9 GLUTINE / GLUTEN - 10 LUPINO / LUPIN
11 SENAPE / MUSTARD - 12 SEDANO / CELLERY - 13 SOLFITI / SOLFITES
14 UOVA / EGGS

Tapas

Olive spagnole marinate <i>Marinated Spanish olives</i> (13)	7
Pimiento del padron <i>Roasted spanish green peppers with Maldon sea salt</i> (9)	9
Pan con Tomate <i>Bread with fresh grated tomatoes</i> (6-9)	9
Pan con tomate Y chorizo <i>bread with fresh grated tomatoes and chorizo</i> (6-9-13)	12
Datteri del medjoul al Pata Negra con crema di pecorino e mandorle <i>Bacon wrapped dates with pecorino cream cheese</i> (2-3-9-13)	12
Croquetas de Pata Negra <i>Fried potato croquette with patanegra ham</i> (3-9-13-14)	15
Calamares fritos con maionese aioli <i>Fried calamari with home made aioli mayo</i> (3-5-9-14)	16

Entrantes

Patatas bravas con aioli mayo <i>Roasted potatoes with aioli mayo</i> (9-14)	12
Gazpacho di pomodoro e verdure con stracciatella, pomodorini e olive taggiasche servito con crostini di pane <i>Gazpacho soup made with tomatoes and vegetables</i> (3-9-12-13) <i>served with stracciatella cheese, cherry tomatoes, taggiasca olives and toasted bread</i>	13
Bao Bun di secreto di maiale Iberico con ananas grigliato, shiso e mayo picante <i>Bao bun with slow cooked Spanish iberico pork, (9-13-14) grilled pineapple, shiso leaf and spicy mayo</i>	22
Crostini di pane con lardo di Pata Negra e alici del cantabrico <i>Crostini Bread with patanegra ham and anchovies</i> (3-5-9-13)	18
Gyoza di verdure <i>Vegetable Gyoza (Vegan)</i>	18
Gyoza di Wagyu Giapponese alla piastra <i>Japanese Wagyu Gyoza</i>	24

Embutidos

Jamon Iberico Pata Negra Cebo de campo - 50 gr (13)	16
Jamon Iberico Pata Negra 100% Bellota - 100 gr (13)	38
Tagliere misto di salumi e formaggi locali e spagnoli <i>(Local and Spanish inspired charcuterie board)</i> <i>(Per due - Para dos personas - For 2 people)</i>	32

Cover Charge: 3.00

Platos Principales

Pulpo alla gallega con patate, paprika, aioli e mayo <i>Grilled octopus with potatoes, paprika and aioli sauce</i> (5-14)	28
Gambas al ajillo — padellata di gamberi alla Spagnola rosolati con burro e aglio <i>Garlic and butter sauted prawns</i> (3-8)	26
Pinchos di wagyu Australiano serviti su brace con carbone di quercia giapponese <i>Wagyu picanha skewers served on a table side Japanese charcoal grill</i>	26
Milanese di tomahawk di maiale Iberico (500 gr circa) <i>Fried Milanese made with Spanish Iberico pork chops</i> (9-14)	39
Ribeye Aberdeen Angus Reserve 300 gr <i>Servita Tagliata — Served Sliced</i>	44

Crudo

Ceviche di salmone al passion fruit con avocado, cipolla rossa, coriandolo e jalopeño <i>Salmon ceviche with passion fruit vinaigrette, avocado, red onions, coriander and jalopeno</i>	22
Spicy Tuna “crispy rice”, tartar di tonno rosso con maio piccante e sesamo, servito su pan brioche artigianale <i>Spicy tuna “crispy rice” served with bluefin tuna tartare, spicy mayo and sesame seeds on top (add caviar +14)</i>	26
Carpaccio di gambero rosso con gel allo yuzu e olio aromatico alle erbe <i>Local red prawn carpaccio served with yuzu, and aromatic herbs oil</i>	28
Tataki di Wagyu Giapponese A5 Ozaki servita con salsa ponzu, sesamo e chips di aglio <i>A5 Japanese Ozaki Wagyu served with ponzu sauce, sesame and garlic chips</i>	36

Paella (Minimo para dos personas - minimum 2 people) (Riso Spagnolo Arroz Bomba - la Fallera)

Paella de Marisco con vongole, cozze, calamari, polpo, gamberi <i>Seafood Paella with clams, mussels, (4-5-8-12) calamari, octopus and prawns</i>	56
Paella de Carabineros con gamberi rossi, vongole e aioli <i>Paella with red prawns, clams and aioli sauce</i> (4-5-8-12-14)	64
Paella de carne con secreto di iberico, pollo e tagliata di Ribeye Aberdeen Angus Reserve 300 gr <i>(Meat Paella with iberico pork, chicken, and 300 gr of Premium quality Aberdeen Angus Reserve Ribeye</i>	64
Paella de Langosta servita con un astice intero <i>Paella served with a whole Lobster (add caviar +14)</i>	68