

La Lola

UP

Bienvenidos a **La Lola**, donde podrá degustar unas delicias y típicas tapas españolas. Sus orígenes se remontan a la Edad Media, cuando en las tabernas utilizaban una rebanada de pan o embutidos, jamón en muchos casos, para tapar una jarra y evitar así entrarse el polvo. Actualmente, son muchas las variedades existentes en las diferentes regiones de España, empezando por los pintxos del País Vasco, el gazpacho de Andalucía, las papas bravas de Madrid, el ossobuco a la riojana, la fritá de pulpo ibicenca, el queso manchego de Castilla La Mancha, terminando por la tapa española más típica; la tortilla de patatas. Maride nuestras riquísimas recetas con nuestra variedad de vinos españoles: Rioja, Rueda y Riviera del Duero.

TAPAS FRÍAS

Ajoblanco con uvas

Sopa fría de ajo y almendra servida con uvas frescas

Salmorejo cordobés

Sopa fría de tomate y miga de pan

Gazpacho de remolacha

Sopa fría de remolacha y yogur

PINTXOS

Ensaladilla rusa

Ensalada de patata, verduras variadas de temporada y mayonesa

Ensalada de cangrejo

Ensalada de cangrejo, huevo y mayonesa

Sobrasada mallorquina

Auténtico embutido español

Montadito de atún

Atún, tomate fresco y cebollita tierna sobre una rebanada de pan tostado

Montadito de salmón marinado

Salmón marinado, cebolla confitada y caviar de mar sobre una rebanada de pan tostado

Montadito de jamón ibérico y tomate

Jamón ibérico y tomate sobre una rebanada de pan tostado

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS

Chorizo ibérico

Lomo ibérico

Salchichón ibérico

Selección de queso mahonés y manchego

TAPAS CALIENTES

Croqueta ibérica

Preparada con virutas de jamón ibérico

Papas bravas

Patatas pochadas con nuestra salsa brava

Huevos rotos

Con patatas a lo pobre y crujiente de jamón ibérico

Aalitas de pollo

Confitadas y cubiertas de ajonjolí y salsa agrídulce

Fritá de pulpo

Guiso de patata y pulpo al estilo ibicenca

Huevo de codorniz

Sobre patata tipo Pringles con pimienta verde

Ossobuco a la riojana

Tierna carne de res acompañada de patatas y salsa de vino tinto

Gambas al ajillo

Gambas confitadas en aceite de ajo

Carbón de bacalao

Bacalao en tempura de tinta de calamar

Cochinillo en su propio jugo

Medallón deshuesado con patatas, en reducción de su jugo y salsa BBQ

POSTRES

Tarta de santiago

Tarta a base de almendra con un toque cítrico

Flaó

Pastel de queso estilo Ibiza

Torrijas

Tostas de pan con canela y miel

Piononos

Esponjoso rol de bizcocho relleno de crema

Tocino de cielo

Dulce de yema de huevo con caramelo

Helados

Selección de helados



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD.

La Lola

UP

Welcome to **La Lola**, the perfect place to taste the most delicious and typical Spanish tapas. Its origins date back to the middle ages where taverns used a slice of bread or sausage, usually ham, to cover jars and avoid dust from entering them. There are many varieties of tapas all over the country: “pintxos” from the Basque Country, “gazpacho” from Andalusia, “papas bravas from Madrid, ossobuco Rioja style, “fritá de pulpo” from Ibiza, manchego cheese from Castilla La Mancha and the Spanish omelette, everyone’s favorite tapa. Accompany your dinner with one of our wines from our large selection from all over Spain: La Rioja, Rueda and Riviera del duero.

COLD TAPAS

Ajoblanco con uvas

Garlic and almond cold soup served with fresh grapes

Salmorejo cordobés

Chilled tomato and bread crumbs soup

Gazpacho de remolacha

Chilled beetroot and yogurt soup

PINTXOS

Ensaladilla rusa

Potato salad with mixed seasonal vegetables and creamy mayonnaise

Ensalada de cangrejo

Crab, egg and mayonnaise salad

Sobrasada mallorquina

Spanish spreadable pork sausage

Montadito de atún

Toast with tuna, fresh tomato and spring onion

Montadito de salmón marinado

Toast with marinated salmon, confit onion and sea caviar

Montadito de jamón ibérico y tomate

Toast with cured Iberian ham and tomato

IBERIAN COLD CUTS AND CHEESE SELECTION

Chorizo ibérico

Cured Iberian sausage

Lomo ibérico

Cured Iberian pork loin

Salchichón ibérico

Cured Iberian salami

Selección de queso mahonés y manchego

Varieties of artisanal cheeses from Mahon and from La Mancha

HOT TAPAS

Croqueta ibérica

Iberian ham croquette

Papas bravas

Hot and spicy sauce potatoes

Huevos rotos

Fried eggs with potatoes and crunchy Iberian ham

Alitas de pollo

Confit chicken wings covered with sesame on a sweet and sour sauce

Fritá de pulpo

Potato and octopus ibiza style stew

Huevo de codorniz

Quail egg over a Pringle chip with fried green pepper

Ossobuco a la riojana

Veal shank with potatoes and Rioja red wine sauce stew

Gambas al ajillo

Garlic prawns

Carbón de bacalao

Crispy black tempura cod fish

Cochinillo en su propio jugo

Roast suckling pig with gravy and BBQ sauce

DESSERTS

Tarta de santiago

Spanish almond cake

Flaó

Cheesecake Ibiza style

Torrijas

Cinnamon and honey French toast

Piononos

Spongy cake stuffed with cream

Tocino de cielo

Sweet egg yolk with caramel

Helados

Ice cream selection



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH

CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.

La Lola

UP

Bienvenue à **La Lola**, l'endroit idéal pour déguster les tapas espagnoles les plus délicieuses et typiques. Leurs origines remontent au Moyen Âge, lorsque dans les tavernes on utilisait une tranche de pain, de saucisse ou de jambon pour couvrir un pot et ainsi éviter que la poussière ne tombe dedans. Il existe de nombreuses variétés de tapas dans tout le pays : les « pintxos » du Pays Basque, le « gazpacho » d'Andalousie, les « papas bravas » de Madrid, l'« osso buco à la Rioja », le « fritá de pulpo » d'Ibiza, le fromage manchego de Castilla La Mancha et l'omelette espagnole, la tapa préférée de tous. Accompagnez votre dîner avec l'un des vins de notre large sélection de toute l'Espagne : La Rioja, Rueda et Riviera del Duero.

TAPAS FROIDES

Ajoblanco con uvas

Soupe froide à l'ail et aux amandes accompagnée de raisins frais

Salmorejo cordobés

Soupe froide aux tomates et croûtons

Gazpacho de remolacha

Soupe froide à la betterave et au yaourt

PINTXOS

Ensaladilla rusa

Salade de pommes de terre accompagnée d'une variété de légumes de saison et d'une mayonnaise crémeuse

Ensalada de cangrejo

Salade de crabe, œufs et mayonnaise

Sobrasada mallorquina

Saucisse de porc espagnol

Montadito de atún

Toast au thon, à la tomate fraîche et à l'oignon vert

Montadito de salmón marinado

Toast au saumon mariné, confit d'oignon et caviar de mer

Montadito de jamón ibérico y tomate

Toast au jambon ibérique et à la tomate séchée

SELECTION DE CHARCUTERIES IBERIQUES ET FROMAGES

Chorizo ibérico

Saucisse ibérique séchée

Lomo ibérico

Longe de porc ibérique séchée

Salchichón ibérico

Salami ibérique séché

Selección de queso mahonés y manchego

Variétés de fromages artisanaux de Mahón et de La Mancha

TAPAS CHAUDES

Croqueta ibérica

Croquettes de jambon ibérique

Papas bravas

Pommes de terre sauce épicée

Huevos rotos

Œufs frits avec pommes de terre et jambon ibérique croustillant

Aalitas de pollo

Ailes de poulet confites, recouvertes de sésame sur une sauce aigre-douce

Fritá de pulpo

Ragoût de pomme de terre et de poulpe d'Ibiza

Huevo de codorniz

Œufs de cailles sur chips Pringle au poivron vert frit

Ossobuco a la riojana

Filet de veau accompagné de pommes de terre et d'une sauce au vin rouge Rioja

Gambas al ajillo

Crevettes à l'ail

Carbón de bacalao

Tempura crouillante à la morue

Cochinillo en su propio jugo

Cochon de lait rôti, accompagné de son jus de viande et d'une sauce barbecue

POSTRES

Tarta de santiago

Gâteau aux amandes espagnol

Flaó

Cheesecake façon Ibiza

Torrijas

Crêpe à la cannelle et au miel

Piononos

Gâteau moelleux fourré de crème

Tocino de cielo

Pâtisserie de jaune d'œuf au caramel

Helados

Sélection de glaces



PLAT VÉGÉTARIEN



PLAT SANS GLUTEN

LA CONSOMMATION DE NOURRITURE CRUE PEUT ÊTRE UN RISQUE POUR VOTRE SANTÉ.

La Lola

UP

Willkommen im **La Lola**, der perfekte Ort, um die köstlichsten und typischsten spanischen Tapas zu probieren.

Ihr Ursprung reicht bis ins Mittelalter zurück, als man in den Tavernen eine Scheibe Brot oder Wurst, normalerweise Schinken, benutzte, um den Krug zu bedecken und so vor Staub zu schützen. Im gesamten Land gibt es zahlreiche Varianten der Tapas: "Pintxo" aus dem Baskenland, "Gazpacho" aus Andalusien, "Papas Bravas" aus Madrid, "Ossobuco" nach Rioja Art, "Fritá de Pulp" aus Ibiza, Manchego-Käse aus Kastilien-La Mancha und das spanische Omelett, die Lieblingstapa aller. Begleiten Sie Ihr Abendessen mit einem der spanischen Weine aus unserer umfangreichen Auswahl: La Rioja, Rueda und Ribera del Duero.

KALTE TAPAS

Ajoblanco con uvas

Kalte Knoblauch-Mandel-Suppe mit frischen Weintrauben

Salmorejo cordobés

Kalte Tomatensuppe mit Croûtons

Gazpacho de remolacha

Kalte Rote-Beete-Suppe mit Joghurt

PINTXOS

Ensaladilla rusa

Kartoffelsalat mit gemischtem Gemüse der Saison und cremiger Mayonnaise

Ensalada de cangrejo

Eiersalat mit Krabben und Mayonnaise

Sobrasada mallorquina

Spanische Streichwurst Sobrasada aus Schweinefleisch

Montadito de atún

Toastbrot mit Thunfisch, frischen Tomaten und Frühlingszwiebeln

Montadito de salmón marinado

Toastbrot mit mariniertem Lachs, kandierten Zwiebeln und Kaviar

Montadito de jamón ibérico y tomate

Toastbrot mit iberischem Schinken und Tomaten

AUSWAHL AN IBERISCHEN WURSTWAREN UND KÄSESORTEN

Chorizo ibérico

Iberische Chorizo

Lomo ibérico

Iberische Schweinelende luftgetrocknet

Salchichón ibérico

Iberische Salami luftgetrocknet

Selección de queso mahonés y manchego

Auswahl an handgemachten Käsesorten aus Mahón und La Mancha

TAPAS CHAUDES

Croqueta ibérica

Iberische Schinken-Kroketten

Papas bravas

Frittierte Kartoffeln mit würziger Soße

Huevos rotos

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und knusprigem iberischem Schinken

Alitas de pollo

Kandierte Hähnchenflügel mit Sesam und süßsaurer Soße

Fritá de pulpo

Kartoffel-Oktopus-Eintopf nach ibizenkischer Art

Huevo de codorniz

Wachtelei auf Pringle-Chips mit gebratener grüner Paprika

Ossobuco a la riojana

Kalbfleisch mit Kartoffeln und Rioja Rotweinsauce

Gambas al ajillo

Krabben in Knoblauch

Carbón de bacalao

Knuspriger schwarzer Kabeljau im Tempurateig

Cochinillo en su propio jugo

Gebratenes Spanferkel im eigenen Jus mit BBQ-Soße

DESSERTS

Tarta de santiago

Spanischer Mandelkuchen

Flaó

Käsekuchen nach ibizenkischer Art

Torrijas

Arme Ritter mit Zimt und Honig

Piononos

Luftiger Biskuit mit Cremefüllung

Tocino de cielo

Süßes Eigelb mit Karamell

Helados

Verschiedene Eissorten



VEGETARISCHES GERICHT



GLUTENFREIE GERICHT

CONSUMPTION DER ROHEN MAHLZEITEN KONNTE EIN RISIKO IHREM HEALTH.