



LOLA

*Spanish Restaurant
& Cocktail Bar*



Appetizers - Tapas

Olive spagnole marinate <i>Marinated Spanish olives</i>	7
Pimiento del padron <i>roasted spanish green peppers with Maldon sea salt</i>	9
Pan con Tomate <i>Bread with fresh grated tomatoes</i>	9
Pan con tomate Y chorizo <i>bread with fresh grated tomatoes and chorizo</i>	12
Datteri del medjoul al Pata Negra con crema di pecorino e mandorle <i>Bacon wrapped dates with pecorino cream cheese</i>	13
Croquetas de Pata Negra <i>Fried potato croquette with patanegra ham</i>	15

Main Courses

Calamares fritos con maionese aioli <i>Fried calamari with home made aioli mayo</i>	22
Pulpo alla gallega con patate, paprika, aioli e mayo 26 <i>Grilled octopus with potatoes, paprika and aioli sauce</i>	26
Gambas al ajillo – padellata di gamberi alla Spagnola rosolati con burro e aglio <i>Garlic and butter sauted prawns</i>	25
Yakitori di Picanha spagnola serviti su brace con carbone di quercia giapponese <i>Spanish picanha yakitori skewers served on a table side Japanese charcoal grill</i>	26
Tagliata di secreto di Iberico alla brace <i>Iberian pork 'secreto cut' on the charcoal grill</i>	28
Milanese di tomahawk di maiale Iberico (500 gr circa) <i>Fried Milanese made with Spanish Iberico pork chops</i>	39

Antipasti

Gazpacho di pomodoro e verdure con stracciatella, pomodorini e olive taggiasche servito con crostini di pane <i>Gazpacho soup made with tomatoes and vegetables served with stracciatella cheese, cherry tomatoes, taggiasca olives and toasted bread</i>	15
Patatas bravas con aioli mayo <i>Roasted potatoes with aioli mayo</i>	12
Crostini di pane con lardo di Pata Negra e alici del cantabrico <i>Crostini Bread with patanegra ham and anchovies</i>	16
Gyoza di verdure in padella con salsa al sesamo <i>Vegetable gyoza with sesame sauce</i>	17
Bao Bun di gamberi e patanegra con pomodoro lattuga e mayo picante <i>Bao bun with prawns and patanegra ham, with fresh tomatoes and spicy mayo</i>	20
Tartare di tonno, guacamole e salsa ponzu <i>Tuna tartare with guacamole and ponzu sauce</i>	22
Tartare di salmone con mango, lime, stracciatella e chips di pane carasu <i>Salmon tartare with mango, lime, stracciatella cheese and guttiau bread chips</i>	22

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, calamari, octopus and prawns</i>	49
Paella de Carabineros con gamberi rossi, vongole e aioli <i>Paella with red prawns, clams and aioli sauce</i>	58

Charcuterie

Jamon Iberico Pata Negra Cebo de campo - 50 gr	16
Jamon Iberico Pata Negra Cebo de campo - 100 gr	25
Jamon Iberico Pata Negra 100% Bellota - 100 gr	36

Cover Charge: 3.00