



El arte del buen comer

www.restaurantelola.com



la lola valdemoro



@lalolavaldemoro



la lola valdemoro

Tel: 91 174 79 07



contacto@restaurantelola.com

Glorieta de las Sirenas, esquina Mar Egeo (Valdemoro)

La Lola nació en el año 2015 por una idea de dos amigos amantes de la restauración y con una tradición familiar en hostelería de más de 50 años. Ambos decidieron el nombre por la madre de uno de ellos, desarrollando un establecimiento moderno, con una materia prima de calidad y una elaboración cuidada en todos sus platos.

En los años en los que llevamos abiertos hemos ido aprendiendo a mejorar en todos los aspectos gracias a nuestros clientes, pues son ellos las verdaderas almas de La Lola y los que deben hacerla evolucionar.

El diseño del establecimiento busca un ambiente hogareño, acogedor y agradable a la vista con materiales en su gran mayoría reciclables.

El vino y la carne a la parrilla tendrían una gran presencia, como así es.



Gracias por hacernos vivir, grandes momentos y esperamos seguir contando con vuestra presencia.

# POR ESTAS RAZONES, HOY SOY UN POQUITO MÁS FELIZ



## ALÉRGENOS



## comprueba.....

Jamón ibérico con su pan soplao  

La croquetería de nuestra Lola      

Reinas del mar cántabro  

No es dulce pero sabe a campo   

La tradición no se discute    

Nos vamos de pesca  

Te atrapa y no por sus 8 tentáculos  

La más bella de los cefalópodos  

Huevos rompedores   

Deditos venezolanos   

Que bravas son nuestras patatas  

¿Volamos juntos?  

Made in Italia  

La chamuscada 

Agucata o avocado   

Aromas marinos   

En la Lola te lo hacemos en directo   

Que rollo tiene este pollo   

Deconstruyendo nuestra clásica 

Desde oriente llegada a la lola  

Un clásico venezolano 

El más gamberro de la casa    

La pieza más jugosa del despiece vacuno  

La carne más preciada del porcino  

Para mentir y comer bacalao hay que tener cuidao 

Haz lo mismo que la lubina, NADA!!! 



## Y PARA LOS PEQUES DE LA CASA (-12 años)

### MENÚ DISNEY

Hot-dog  
Patatas fritas  
Bebida  
Postre

### MENÚ SUPERHEROE

Hamburguesa de ternera o  
pollo crujiente  
Patatas fritas  
Bebida  
Postre

12€

### MENÚ NETFLIX

Pasta bolognesa  
Bebida  
Postre

### MENÚ WARNER

Fingers o croquetas  
Patatas fritas  
Bebida  
Postre

## DULCE SORPRESA

Esta es mi parte favorita de la carta, el ver como disfrutáis y compartís nuestros postres caseros.

¿ Con cuáles te sorprenderemos hoy?



## ENTRANTES

### PARA COMPARTIR

### Y NO DISCUTIR

<b>Tinto con Jamón es buena inyección</b> Jamón ibérico de bellota con su pan soplao.	22,00 €
<b>La croquetería de nuestra Lola</b> Su sabores según nos dé (8 ud).	12,00 €
<b>Reinas del mar cántabro</b> Anchoas del cántabro sobre focaccia de tomate y mermelada de pimientos.	16,00 €
<b>No es dulce pero sabe a campo</b> Coulant de alcachofa rellena de yema de huevo sobre crema de foie, polvo de cecina y cebolla crujiente.	18,00 €
<b>La tradición no se discute</b> Ensaladilla rusa LALOLA 2020	10,00 €
<b>Nos vamos de pesca</b> Zamburiña y su menier de cítricos	16,00 €
<b>Te atrapara y no por sus 8 tentáculos</b> Nuestro homenaje al pulpo.	22,00 €
<b>La más bella de los cefalópodos</b> Sepia marinada, capanota de verduras, reducción de tomate-kimchee.	16,00 €
<b>Huevos rompedores</b> Graten de patata trufada, huevos a baja temperatura, crema ibérica y teja de jamón.	12,00 €
<b>Deditos venezolanos</b> Tequeños de queso con sus dos sabrosas salsas papelón y reducción de maracuyá.	10,00 €
<b>Que bravas son nuestras patatas</b> Patatas babys, mahonesa dulce de sriracha, huevas de caviar de AVO y miga de pan bravo.	10,00 €
<b>¿Volamos juntos?</b> Alitas de pollo marinadas en salsa kalbi.	12,00 €

## SANO Y VERDE

<b>Made in Italia</b> Lechuga viva queso mozzarella, helado de tomate y crema de albahaca.	12,00 €
<b>La chamuscada</b> Verduritas a la brasa y la verdadera salsa romesco.	15,00 €
<b>Aguacata o avocado</b> Aguacate braseado con tartar de gambón rojo y nuestras texturas.	15,00 €



## PASTAS Y ARROCES

**Aromas marinos** 18,00 €

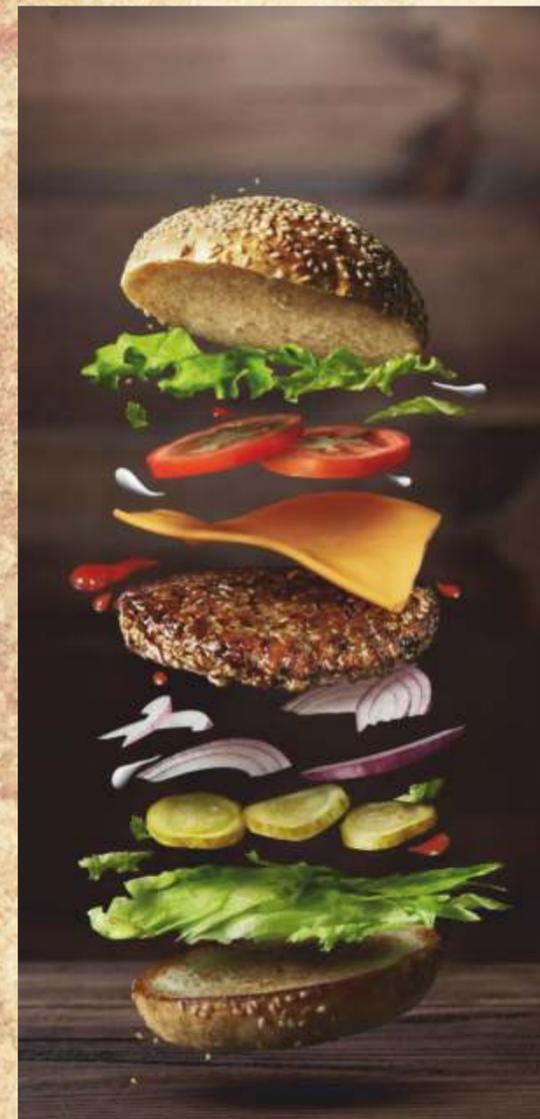
Risotto de plancton con sus rejos crujientes.

**En la Lola te lo hacemos a la italiana** 15,00 €

Nuestra pasta del día al grana padano y trufa negra.

**Que rollo tiene este pollo** 16,00 €

Canelón relleno de pollo de corral marinado y salsa tartufata.



## COMAMOS CON LAS MANOS

**Deconstruyendo nuestra clásica** 16,00 €

Burguer angus de (250 gr) rellena de queso cheedar, compota de tomate, cebolla crujiente, jamón ibérico, envuelta con su propia hoja y arena de pan.

**Desde oriente llegada a la lola** 16,00 €

Burguer de wagyu (250 gr), rúcula, cebolla morada y tomate italiano.

**Un clásico venezolano** 10,00 €

Arepas de rost-beef y queso (2 Ud.)

**El más gamberro de la casa** 15,00 €

Sandwich de pan de cereales, carne de cerdo desmigado, mostaza-miel, queso suizo, lechuga, cebolla caramelizada, pepinillo, alcaparras.

## PECADO CARNAL

**Catalogada como la carne más exquisita del mundo** 25,00 €

Entrecote de vaca filandesa (350 gr).

**Otra maravilla para tu paladar** 58,00 €

Tomahawk de lomo de vaca (1kg 200gr) de gran infiltración de grasa intramuscular junto con su hueso de la costilla.

\* Ideal para 2 personas.\*

**Patrimonio argentino** 32,00 €

Picanha de vacuno cubierta por una capa de grasa blanca que la confiere un sabor extremadamente delicioso y su chimichurri.

**La pieza más jugosa del despiece vacuno** 22,00 €

Solomillo (220 gr), crema de yuca y hoisin de frambuesa.

**La carne más preciada del porcino** 18,00 €

Tataki de presa ibérica marinada al estilo Lola.



## LA MAR MÁS SALA

**Para mentir y comer bacalao hay que tener cuidao** 22,00 €

Falso niguiiri de bacalao sobre su propio pil-pil negro.

**Haz lo mismo que la lubina, NADA!!!** 25,00 €

Lubina salvaje, cremoso de aguacate y yuzu.

**Pregunta por nuestro pescado del día** S/M

