

La Lola

El arte del buen comer

www.restaurantelolola.com



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.

El diseño del establecimiento buscó 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.

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.



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

**POR ESTAS RAZONES,
HOY SOY UN POQUITO
MÁS FELIZ**



ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Y NO DISCUTIR

Tinto con Jamón es buena inyección Jamón Ibérico de bellota con cañas de pan feo.	22,00 €
La croquetería de nuestra Lola Sus sabores según nos dé (8 ud).	12,00 €
Reinas del mar cántabro Anchoas y sardinas ahumadas, focaccia y mermelada de tomate. (6 ud).	18,00 €
No es dulce pero sabe a campo Coulant de alcachofa rellena de yema de huevo sobre crema de foie, y teja de jamón.	22,00 €
La tradición se discute Ensaladilla rusa LA LOLA, con gambones al horno.	14,00 €
Nos vamos de pesca Zamburiña y mahonesa de kimchi y lima.	18,00 €
Te atrapará y no por sus 8 tentáculos Nuestro homenaje al pulpo.	23,00 €
Calamar de potera Calamar nacional frito con pan japonés y alioli negra.	23,00 €
Huevos rompedores Gratén de patata trufada, huevos a baja temperatura, crema ibérica y teja de jamón.	14,00 €
Deditos venezolanos Tequeños de queso y dúo de salsas (8 ud).	12,00 €
Qué bravas son nuestras patatas Patatas babys con mahonesa dulce de sriracha.	12,00 €
¿Volamos juntos? Alitas de pollo marinadas en salsa yakiniku.	14,00 €
Las otras patatas Patatas babys, alioli de yuzo y caviar de jamón.	12,00 €



SANO Y VERDE

Made in Italia Lechuga viva con sardina ahumada, tomates secos, pollo crujiente y salsa César.	12,00 €
La chamuscada Verduritas a la brasa con kimchi.	15,00 €
Aguacate o avocado Aguacate braseado con tartar de gambón y nuestras texturas.	17,00 €
Burrata Ensalada de burrata trufada a la miel con vinagreta de f.s. y beicon.	12,00 €

PASTAS Y ARROCES

Aromas de monte

Risoto de boletus con teja de parmesano.

16,00 €

Raíces italianas

Provolone gratinado sobre nuestra salsa de tomate, cebolla frita y cebollino.

13,00 €

La pasta se baña en el mar

Ñoquis y souquet de marisco.

15,00 €



COMAMOS CON LAS MANOS

Construyendo nuestra clásica

Burger de vaca madurada (pan de brioche, carne, queso gouda fundido, brotes, tomates secos y BBQ japonesa).

16,00 €

De la dehesa a La Lola

Burger cerdo ibérico (pan brioche, abanico ibérico, mermelada de tomate, queso provolone fundido y cebolla frita).

16,00 €

Hot Dog La Lola

Hot dog La Lola (salchicha sashi, brotes, cebolla frita, queso, cremoso de aguacate y mahonesa kimchi dulce).

15,00 €

PECADO CARNAL

Catalogada como la carne de confianza 27,00 €
Entrecot angus (Finca Mingoblasco - Ávila).

La pieza más jugosa del despiece vacuno 25,00 €
Solomillo simmental con salsa de boletus.

Uno de los cortes más apreciados del cerdo ibérico 22,00 €
Abanico de cerdo ibérico con tonkatsu.

La Especialidad de la casa con mucho humo
Nacional. Vaca de alta maduración (tomahawk, vaca rubia gallega, etc...). 65,00 €/kg.
Importación. Vaca de alta maduración (sashi, angus, simmental, etc...). 75,00 €/kg.



LA MAR MÁS SALÁ

Bluefin 24,00 €
Lomo de atún rojo certificado, acompañado de risotto con aromas de teriyaki.

Para mentir y comer bacalo hay que tener cuidao 22,00 €
Lomo de bacalado, con verduras salteadas y salsa ponzu.

Recién pescao 23,00 €
Calamar de potera, aceite de perejil, lima y alioli de su tinta.

Pregunta por nuestros pescados del día S/M





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

MENÚ DISNEY

Hot-dog
Patatas fritas
Bebida
Postre

MENÚ SUPERHÉROE

Hamburguesa de ternera
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?



alérgenos



Tinto con Jamón es buena inyección

La croquetería de nuestra Lola

Reinas del mar cántabro

No es dulce pero sabe a campo

La tradición se discute

Nos vamos de pesca

Te atrapa y no por sus 8 tentáculos

Calamar de potera

Huevos rompedores

Deditos venezolanos

Que bravas son nuestras patatas

¿Volamos juntos?

Las otras patatas

Made in Italia

La chamuscada

Aguacata o ovocado

Burrata

Aromas de monte

Raíces italianas

La pasta se baña en el mar

Construyendo nuestra clásica

De la dehesa a La Lola

Hot Dog La Lola

Catalogada como la carne de confianza

La pieza más jugosa del despiece vacuno

Uno de los cortes más apreciados del cerdo ibérico

La Especialidad de la casa con mucho humo

Bluefin

Para mentir y comer bacalo hay que tener cuidao

Recién pescao

Pregunta por nuestros pescados del día

Menú Disney

Menú Netflix

Menú Superheroe

Menú Warner



la lola valdemoro



@lalolavaldemoro



la lola valdemoro

Tel: 91 174 79 07



contacto@restaurantelola.com

Glorieta de las Sirenas, esquina Mar Egeo (Valdemoro)

