La Lola

El arte del buen comer

www.restaurantelalola.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.

EL ÁGUILA
CERVEZA 1900 ORIGINAL

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 22,00 €
Jamón Ibérico de bellota con cañas de pan feo.

La croquetería de nuestra Lola 12,00 €
Sus sabores según nos dé (8 ud).

Reinas del mar cántabro 18,00 €
Anchoas y sardinas ahumadas, focaccia y mermelada de tomate. (6 ud).

No es dulce pero sabe a campo 22,00 €
Coulant de alcachofa rellena de yema de huevo sobre crema de foie,
y teja de jamón.

La tradición se discute 14,00 €
Ensaladilla rusa LA LOLA, con gambones al horno.

Nos vamos de pesca 18,00 €
Zamburiña y mahonesa de kimchi y lima.

Te atrapará y no por sus 8 tentáculos 23,00 €
Nuestro homenaje al pulpo.

Calamar de potera 23,00 €
Calamar nacional frito con pan japonés y alioli negra.

Huevos rompedores 14,00 €
Gratén de patata trufada, huevos a baja temperatura, crema ibérica y teja de jamón.

Deditos venezolanos 12,00 €
Tequeños de queso y dúo de salsas (8 ud).

Qué bravas son nuestras patatas 12,00 €
Patatas babys con mahonesa dulce de sriracha.

¿Volamos juntos? 14,00 €
Alitas de pollo marinadas en salsa yakiniku.

Las otras patatas 12,00 €
Patatas babys, alioli de yuzo y caviar de jamón.

SANO Y VERDE

Made in Italia 12,00 €
Lechuga viva con sardina ahumada, tomates secos,
pollo crujiente y salsa césar.

La chamuscada 15,00 €
Verduritas a la brasa con kimchi.

Aguacate o avocado 17,00 €
Aguacate braseado con tartar de gambón y nuestras texturas.

Burrata 12,00 €
Ensalada de burrata trufada a la miel con vinagreta de f.s. y beicon.

PASTAS Y ARROCES

Aromas de monte 16,00 €
Risoto de boletus con teja de parmesano.

Raíces italianas 13,00 €
Provolone gratinado sobre nuestra salsa de tomate, cebolla frita y cebollino.

La pasta se baña en el mar 15,00 €
Ñoquis y souquet de marisco.

COMAMOS CON LAS MANOS

Construyendo nuestra clásica 16,00 €
Burguer de vaca madurada
(pan de brioche, carne, queso gouda fundido, brotes, tomates secos y BBQ japonesa).

De la dehesa a La Lola 16,00 €
Burguer cerdo ibérico
(pan brioche, abanico ibérico, mermelada de tomate, queso provolone fundido y cebolla frita).

Hot Dog La Lola 15,00 €
Hot dog La Lola
(salchicha sashi, brotes, cebolla frita, queso, cremoso de aguacate y mahonesa kimchi dulce).

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 peregil, 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 atrapara 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

Raices 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

Todos nuestros precios llevan el iva incluido

la lola valdemoro

@lalolavaldemoro

la lola valdemoro

Tel: 91 174 79 07
contacto@restaurantelola.com
Glorieta de las Sirenas, esquina Mar Egeo (Valdemoro)