

*Bienvenidos a La Lola, donde las tapas típicas de las barras de tapas españolas se mezclan con la cocina de autor en un ambiente casual y sofisticado.*

*Descubra nuestra propuesta gastronómica y disfrute de una experiencia única con nuestras tapas.*

*Welcome to La Lola, where typical Spanish tapas from the best bars and auteur cuisine fuse with a casual yet sophisticated mood.*

*Discover our daring gastronomic proposal and enjoy a unique experience with our delicious tapa selection.*



## Tapas frías • Cold tapas

Ajoblanco con uvas  
Ajoblanco with grapes 🍷🌱

Salmorejo cordobés  
Cordovan salmorejo 🍷

Gazpacho de remolacha  
Beetroot gazpacho 🍷

## Tapas con base de pan de trigo Tapas with a base of wheat bread

Ensaladilla rusa  
Russian potato salad

Cangrejo y atún  
Crab and tuna

Sobrasada mallorquina  
Majorcan sobrasada

Tomate fresco, cebolla tierna y atún  
Fresh tomato, spring onion and tuna

Salmón y cebolla caramelizada  
Salmon and caramelized onion

Jamón Ibérico con pan y tomate  
Iberian ham with bread and tomato

## Tablas de embutidos Ibéricos y quesos Iberian meats and cheese table

Jamón Ibérico  
Iberian ham

Chorizo castellano  
Castillian sausage

Variedad de quesos: Manchego, Idiazábal y Mahón  
Assorted cheese: Manchego, Idiazabal and Mahón

Tabla mixta  
Mixed table

## Tapas Calientes • Warm tapas

Croquetas de jamón Ibérico  
Iberian ham croquettes

Patatas con salsa brava  
Potatoes with spicy mayonnaise 🍷🌱

Gambas al ajillo  
Garlic shrimp

Alitas de pollo confitadas  
con salsa agrídulce y sésamo

Candied chicken wings with  
sweet and sour sauce and sesame 🌱

Mar i muntanya de calamar  
a la catalana y albóndigas  
Catalan surf and turf with squid and meatballs

Huevo de codorniz  
y pimientos verdes fritos  
Quail egg and fried green peppers 🌱

Ossobuco a la riojana (con vino Rioja D.O.)  
Rioja style Ossobuco (with D.O. Rioja wine)

Huevos a la flamenca y jamón Ibérico  
Flamenco style eggs with Iberian ham 🌱

Bacalao frito con muselina de ajos  
Fried cod with garlic muslin

Cochinillo segoviano en su jugo,  
cocinado a baja temperatura

Segovian pig in its juice,  
baked at low temperature 🌱

Morcillas fritas de Burgos con pimientos  
Fried Burgos blood sausage with peppers

🌱 PLATILLO SIN GLUTEN · GLUTEN FREE DISH

🍷 PLATILLO VEGETARIANO · VEGETARIAN DISH

Consumir alimentos crudos puede presentar un riesgo para su salud. También puede elegir platos de nuestra carta vegetariana.  
Consumption of raw foods can present a risk to your health. You may also choose dishes from our vegetarian menu.

The page is decorated with several red carnation flowers in various stages of bloom, scattered around the central text. The flowers are rendered in a simple, line-art style with a reddish-orange hue.

## *Postres*

Tarta de queso con confitura de frutos rojos  
Brocheta de piña colada  
Arroz con leche, canela y limón  
Natilla de chocolate y galleta  
Helados variados  
Frutas tropicales

## *Desserts*

Cheese cake with red fruit jam  
Piña colada skewer  
Rice pudding with cinnamon and lemon  
Chocolate and cookie custard  
Ice cream assortment  
Tropical fruits

*Consumir alimentos crudos puede presentar un riesgo para su salud.  
También puede elegir platos de nuestra carta vegetariana.*

*Consumption of raw foods can present a risk to your health.  
You may also choose dishes from our vegetarian menu.*