



VERMUTERÍA  
**CASALOLEA**  
BARCELONA  
N.1





LOLLA  
CASA  
LULLA



En *Casa Lolea*, en Navidad hemos creado un maridaje perfecto de nuestra sangría con una comida típicamente navideña. Platos de toda la vida combinados con nuestras sangrías más tradicionales.

## **APERITIVO**

**BLINI DE SALMÓN**  
salsa de yogur y miel trufado

**MONTADITO**  
foie y mermelada cebolla

**SETAS**  
parmentier de patata, yema de huevo  
y papada de cerdo

**CANELON**  
pollo de pagès

**EMBUTIDOS**  
pa amb tomaquet

---

## **PRIMEROS**

**PULPO A LA LLAUNA**  
con gratén al pimentón

**RISOTTO CREMOSO**  
ceps e Idiazabal

---

## **SEGUNDO**

**SOPA DE NAVIDAD**  
galets y carn d'olla

---

## **POSTRE**

**BRAZO GITANO**

# MENU

*24 Diciembre*

---

*BODEGA*

*Aperitivos*

*Lolea Brut*

*(o vino blanco Castell del Remei Blanc)*

*Primeros y segundos*

*Lolea Orgánica*

*(o vino tinto Castell del Remei Gotim Bru)*

*Postre*

*Lolea Rosé*

*(o cava fontallada)*

*Aguas, cafés y infusiones*

---

*59 euros*

---



## **APERITIVO**

### **PATATAS BRAVAS**

casa lolea

### **ALBONDIGAS**

calabaza, pistacho, jengibre

### **MONTADITO**

guacamole, champiñones y cebollino

### **CANELON**

setas y bechamel trufada

### **MUHAMMARA**

crema libanesa de pimiento y nueces  
pa amb tomaquet

---

## **PRIMEROS**

### **HINOJO**

confitado en cítrico y cardomomo

### **STRUDEL**

verduras de temporada

---

## **SEGUNDO**

### **SOPA NAVIDEÑA**

olla de galets con pilotas de seitan

---

## **POSTRE**

### **BRAZO GITANO**

# MENU

*vegetariano*

*24 Diciembre*

---

*BODEGA*

*Aperitivos*

*Lolea Brut*

*(o vino blanco Castell del Remei Blanc)*

*Primeros y segundos*

*Lolea Orgánica*

*(o vino tinto Castell del Remei Gotim Bru)*

*Postre*

*Lolea Rosé*

*(o cava fontallada)*

*Aguas, cafés y infusiones*

---

*55 euros*

---











# MENU

*31 Diciembre*

---

*BODEGA*

*Entrantes*

*Lolea Brut*

*(o vino blanco Fenomenal verdejo)*

*Primeros y segundos*

*Lolea Orgánica*

*(o vino tinto Mas Picoza Montsant)*

*Postre*

*Lolea Rosé*

*(o cava fontallada)*

*Aguas, cafés y infusiones*

---

*90 euros*

---

## **ENTRANTES**

### **PATATAS BRAVAS**

casa lolea

### **MOJAMA**

atún Bluefin con naranjas y almendras

### **MONTADITOS**

foie y cebolla confitada  
guacamole y champiñones

---

## **PRIMEROS**

### **TRINXAT DE LA CERDANYA**

### **DATE UN RESPIRO**

sorbete de limón y Lolea brut

---

## **SEGUNDO**

### **PALETILLA DE CORDERO**

cusús de salvia y avellana

## **POSTRE**

### **TRONCO DE CHOCOLATE**

naranja, zanahoria y pistacho



# MENU

*vegetariano*

*31 Diciembre*

---

*BODEGA*

*Entrantes*

*Lolea Brut*

*(o vino blanco Fenomenal verdejo)*

*Primeros y segundos*

*Lolea Orgánica*

*(o vino tinto Mas Picoso Montsant)*

*Postre*

*Lolea Rosé*

*(o cava fontallada)*

*Aguas, cafés y infusiones*

---

*85 euros*

---

## **ENTRANTES**

### **PATATAS BRAVAS**

casa lolea

### **CROQUETAS**

de queso de cabra y tomate seco

### **MINI BURGER**

de lentejas con veganesa de remolacha

### **MONTADITOS**

de humus

de guacamole

—

## **PRIMEROS**

### **CARPACCIO**

de colinabo con espirulina y brotes

### **DATE UN RESPIRO**

sorbete de limón y Lolea brut

—

## **SEGUNDO**

### **COUSCOUS**

seitan con ciruelas, salvia y avellana

—

## **POSTRE**

### **TRONCO DE CHOCOLATE**

naranja, zanahoria y pistacho



Reservas

—  
[hola@casalolea.com](mailto:hola@casalolea.com)

+0034 936 241 016