

CARTA

LOLEA
CASA

CASA LOLEA

ENSALADAS

De pollo orgánico, manzana ácida y vinagreta de mostaza a la antigua	8.50€
De quinoa negra, remolacha de colores, calabaza asada y vinagreta de granada	9.50€
De queso de cabra y pera confitada con Sangría Lolea N°1	9.50€

QUESOS

	<u>media</u>	<u>/</u>	<u>plato</u>
Cal fort D.O. Catalunya	11.00€	/	18.00€
Manchego Gran reserva, curado 9 meses			
D.O.La Mancha	10.00€	/	17.50€
Idiazábal Ahumado D.O. Navarra	10.00€	/	17.50€
Cabra Muntanyola a la pimienta			
D.O.Garrotxa Catalunya	11.00€	/	18.00€
Cabrales D.O.Asturias	11.00€	/	18.00€
<u>Tabla de surtido de quesos</u>	11.00€	/	18.00€

IBÉRICOS D.O EXTREMADURA

	<u>media</u>	<u>/</u>	<u>plato</u>
Centro de paleta ibérica de bellota	11.90€	/	21.50€
Lomo ibérico de bellota	9.90€	/	18.50€
Chorizo ibérico de bellota	8.50€	/	16.00€
<u>Surtido de embutidos ibéricos de Bellota</u>	18.50€		

POSTRES

"Mel i matò" con garrapiñadas y frutos rojos	6.50€
Torrija con helado de canela	5.90€
Crema catalana	5.90€
"Pa amb oli i xocolata"	
Ganache de chocolate con aceite de oliva virgen y sal	5.90€
Tartas caseras	5.50€

MONTADITOS / CAPRICHOS PARA UNO

Roastbeef de solomillo con costra de mostaza de Dijón y cebollita asada	3.90€
Guacamole con champiñones y pico de gallo	2.90€
Bacalao confitado con humus, espinacas y mayonesa con su pilpil	3.90€
Foie micuit con mermelada de cebolla y sal volcánica	3.90€
Cecina de León con queso de cabra y chutney de pimientos	3.50€
Cabrales con pimientos del piquillo y miel	3.50€
Queso brie, manzana asada, tomate confitado y emulsión de albahaca	3.50€

TAPAS PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa con ventresca de atún	5.50€
Patatas bravas hechas a nuestra manera	5.10€
Cecina de León con queso manchego	7.30€
Steak tartar con mantequilla de hierbas	10.50€
Revuelto de setas cremoso con ajos tiernos	8.70€
Mojama de atún a nuestro estilo con naranja y almendras	14.70€
Sardina en escabeche	2,80€ ud.
Blinis de salmón marinado con yogur y miel trufada	4.80€
Ceviche de corvina con tomate y pisco peruano	13.00€
Tortilla de patatas hecha al momento	8.90€
Pan de coca de cristal con tomate de colgar	4.90€

CONSERVAS SELECTAS

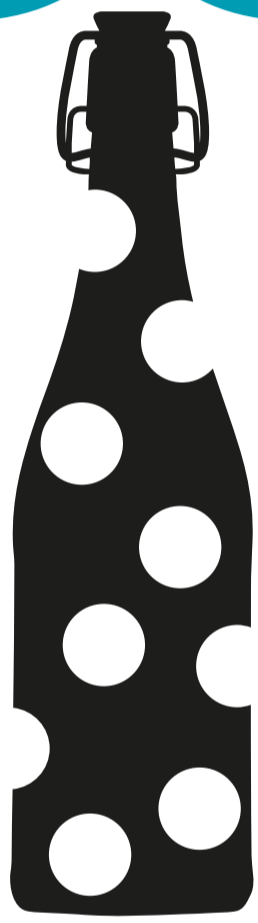
Aceitunas Kalamata, Bola y Gordal	3.50€
Gilda (banderilla de anchoa, piparra y aceituna)	2.50€ ud.
Anchoas del cantábrico (4 uds)	6.60€

Tabla de aperitivo : montadito de salmón ahumado con guacamole y pico de gallo, sardinas marinadas en casa, patatas bravas, chips y mix de olivas **16.00€**

*Si eres celíaco, tenemos pan para tí.

C L

CASALOOLA



OLD

CASA

ENGLISH

N 1

SALADS

Organic chicken, acid Apple and old mustar	8.50€
Black quinoa, colorfull beetroot, roast pumpkin and pomegranate vinaigrette	9.50€
Goat cheese and candied pear with Sangría Lolea N°1	9.50€

CHEESES

	<u>half</u> / <u>entire</u>
Cal fort D.O. Catalunya	11.00€ / 18.00€
Manchego Gran reserva, cured 9 month	
D.O.La Mancha	10.00€ / 17.50€
Idiazábal smoked D.O. Navarra	10.00€ / 17.50€
Cabra Muntanyola with pepper	
D.O.Garrotxa Catalunya	11.00€ / 18.00€
Cabrales D.O.Asturias	11.00€ / 18.00€
<u>Cheese assortment</u>	<u>11.00€ / 18.00€</u>

IBERIAN CURED SAUSAGES D.O EXTREMADURA

	<u>half</u> / <u>entire</u>
Iberian acorn fed ham	11.90€ / 21.50€
Acorn pork loin	9.90€ / 18.50€
Iberian acorn chorizo	8.50€ / 16.00€
<u>Surtido de embutidos ibéricos de Bellota</u>	<u>18.50€</u>

DESSERTS

"Mel i matò" Fresh cheese mousse with red fruits	6.50€
French toast with cinnamon icecream	5.90€
Catalan crème brulée	5.90€
"Pa amb oli i xocolata" chocolate ganache with olive oil & salt	5.90€
Homemade cakes	5.50€

MONTADITOS / WHIMS FOR ONE

Sirloin roastbeef with Dijon's mustard crust and baby roasted onion	3.90€
Guacamole with mushrooms and pico de gallo	2.90€
Confit cod fish with humus, spinach, and pilpil mayo	3.90€
Foie micuit with red onion jam and volcanic salt	3.90€
Leon's cecina with goat cheese and red roasted pepper mermelade	3.50€
Cabrales blue cheese with red peppers and honey	3.50€
Brie cheese, roasted Apple, confit tomato and basil	3.50€

TAPAS TO SHARE

Potato salad with tuna belly	5.50€
"Patatas bravas" made our way	5.10€
Cecina de León with manchego cheese	7.30€
Steak tartar with herbs butter	10.50€
Creamy scrambled eggs with baby garlic	8.70€
Semi cured red tuna with orange, almond & onion	14.70€
Pickled sardine	2,80€ ud.
Marinated salmon blinis with yogurt & truffle honey	4.80€
Seabass ceviche with tomate and pisco	13.00€
Potato "Tortilla" freshly made	8.90€
"Coca" bread with tomato	4.90€

APPETIZER

Kalamata, Bola & Gordal olives	3.50€
Gilda (anchovy, olives and piparra)	2.50€ ud.
Cantabrian anchovies (4 uds)	6.60€

Appetizer table : smoked salmón montadito with guacamole & pico de gallo, homemade marinated sardines, bravas potatoes, potatoes chips & olives mix 16.00

*If you are celiac, we have bread for you