Abuela lola

PARA COMPARTIR Y ALGO MÁS

JAMÓN IBÉRICO
M 18,00
G 28,00

QUESO DE OVEJA CURADO
M 10,00
G 16,00

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
G 19,00
Con tomatito asado y tostada.

CROQUETAS DE LA ABUELA
M 8,00
G 14,00
De Jamón Ibérico y cabrales (10 uds).

ALCACHOFAS DE TEMPORADA
M 13,00
G 19,00
Con jamón.

CHIPIRONES DE ANZUELO
G 22,00
A la plancha encebollados.

HUEVOS ROTOS DE CAMPO CON JAMÓN IBÉRICO AL ACEITE DE
Trufa M 10,00/ G 16,00

CECINA DE ANGUS DE LEÓN
M 12,00
G 22,00
Con queso y nueces.

CALLOS
G 20,00

TORREZNOS CON ALI OLI DE SOJA
M 10,00
G 15,00

CALAMARES A LA ANDALUZA
M 12,00
G 17,00
Con ali oli negro.

CHISTORRA DE ARBIZÚ A LA BRASA
G 14,00
Con chimichurry.

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA
G 20,00
Con ajo verde de perejil (6 uds).

MORCILLA DE ARROZ
M 10,00
G 15,00

GAMBAS AL AJILLO
G 18,00

PULPO A LA BRASA
G 26,00
Con puré de patata trufada y pimentón de la vera.

ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS
M 10,00
G 16,00

*Algunos platos se sirven en tamaño (M) mediano o (G) grande.
*El precio varía según el tamaño elegido.
(Todos los precios incluyen el I.V.A.)

Síguenos en redes socales @abuelalola.restaurante

Abuela lola

ENSALADA Y VERDURAS

BURRATA CON PÉTALOS DE TOMATE, MELOCOTÓN EN ALMÍBAR Y ACEITE DE ALBAHACA 18,00
Con compota de manzana.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 16,00
A la plancha con salmón marinado y daditos de mango.

ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS 16,00
Con ventresca.

CRUJIENTE DE BERENJENA 16,00
Con miel de caña.

TOMATE ROSA PELADO 18,00
Con ventresca, reducción de Jerez y polvo de aceituna negra.

PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA 16,00

NUESTROS ARROCES Y GUISOS

FABADA ASTURIANA 20,00

CALLOS DE TINEO 20,00
A la Madrileña.

CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA 20,00
Sobre puré de patata trufado.

POCHAS 20,00
Con langostinos en salsa de albariño.

ARROZ ABUELA LOLA 24,00 p.p
Con carabineros y jamón ibérico, MÍN. 2 pax .

RISOTTO DE BOLETUS 20,00
Con parmesano.

*Arroz festivos y fines de semana por encargo.
(Todos los precios incluyen el I.V.A.)

Síguenos en redes socales @abuelalola.restaurante

Abuela lola

DEL MAR A LA MESA

BACALAO CONFITADO 25,00
A baja temperatura sobre pisto manchego.

TARTAR DE ATÚN ROJO 27,00
Con alga wakame, aguacate y huevas de caviar rojo.

TATAKI DE ATÚN ROJO 27,00
Con sésamo.

CAZÓN ADOBADO 20,00
Con guarnición de ensalada.

COCOCHAS DE BACALAO 25,00
Al pil pil.

RAPITOS A LA BILBAÍNA 27,00

LUBINA A LA ESPALDA 25,00

DELICIAS DE MERLUZA 24,00

*Pescado de temporada, consulte su precio.

CORTES DE CARNE

CHULETÓN DE VACA MADURADO 70,00/KG
Al corte, (2 pax)

LOMO DE VACA 26,00
350 grs.

CACHOPO DE TERNERA 26,00
Relleno de jamón y queso viriago.

SOLOMILLO DE VACA 27,00
A la brasa, con espárragos y patatas fritas.

TACOS DE SOLOMILLO 27,00
Salteados con ajetes tiernos.

CHULETILLAS DE LECHAL 25,00

PLUMA IBÉRICA 25,00
A la brasa.

HAMBURGUESA DE ANGUS XL 20,00
Con pan brioche, queso, cebolla caramelizada lechuga y tomate.
*Salsa roquefort o pimienta 1,50

*(Todos los precios incluyen el I.V.A.)

Síguenos en redes socales @abuelalola.restaurante

Abuela lola

UN DULCE SABOR DE BOCA

TARTA DE QUESO ABUELA LOLA — 7,50
Con arándanos.

TARTA FINA DE MANZANA — 9,00
Con helado de caramelo salado.

TARTA DE SANTIAGO — 7,50

TARTA DE ZANAHORIA — 8,00

FRUTAS DEL TIEMPO — 5,00
Según temporada.

TRUFITAS HELADAS — 6,50

SORBETES — 6,50
- Fruta de la pasión y mango
- Mandarina

TIRAMISÚ — 7,50
Con helado de café.

COULANT DE CHOCOLATE — 8,00
Negro y blanco con frutos rojos.

HELADOS
- Almendrado — 4,50
- Turrón — 6,50
- Menta y chocolate — 6,50
- Leche merengada — 6,50
- Vainilla — 6,50
- Chocolate — 6,50
- Fresa — 6,50

PARA LOS PEQUES

ESCALOPE DE POLLO — 14,00

HAMBURGUESA DE ANGUS — 16,00
Con pan brioche queso cheddar.

PASTA A LA BOLOGNESA — 12,00

CÓCTELES

MOJITO — 8,00
Con lima, sirope de azúcar, menta, soda, ron blanco, ron moreno.

APEROL SPRITZ — 8,00

MARGARITA — 8,00
Con tequila reposado, triple seco, zumo de lima, sirope de azúcar.

Síguenos en redes socales @abuelalola.restaurante

Abuela lola

CAVAS Y CHAMPAGNE

JUVE CAMPS, RESERVA FAMILIA	20,00	BENJAMIN	6,50
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	55,00	MOSCATO DE LA CASA	12,00
MUMM	40,00	MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	45,00

RUEDA

JOSÉ PARIENTE - VERDEJO	16,00	YLLERA VERDEJO FRIZZANTE	10,00
LA PODA RUEDA SAUVIGNON	15,00	BERONIA	15,00
VAYA PASADA	13,00	PALACIO DE BORNOS	15,00
GOTICA	10,00	CARRASVIÑAS	16,00

GALLEGOS

MAR DE FRADES	22,00	MARQUÉS DE VIZHOJA	18,00
ALBARIÑO MARTÍN CODAX	17,50	CAMIÑO DO REI	16,50
RUCHEL GODELLO	18,00	FILLABOA	14,00

OTROS

COTO DE HAYAS Somontano, garnacha.	16,00	ELÍAS MORACRIANZA Toro.	19,00
ABADÍA RETUERTA SEL. ESPECIAL Castilla-León.	29,00	CB. ALVEAR FINO Jerez.	15,00
HABLA DEL SILENCIO Extremadura.	16,00	ALMA AGUJA SEMIDULCE Madrid.	10,00
FINCA LA ESTACADA Castilla-La Mancha.	15,00		

Siguenos en redes socales @abuelalola.restaurante

Abuela lola

RIOJA

LUIS CAÑAS	18,00	VIÑA ARDANZA RESERVA	29,00
AZPILICUETA CRIANZA	16,50	AÑARES	15,00
ORTEGA EZQUERRO CRIANZA	17,00	CVNE CRIANZA	16,00
LAGUNILLA RESERVA	18,00	MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	25,00
SIERRA CANTABRIA CRIANZA	18,00	MUGA CRIANZA	26,00
RAMÓN BILBAO CRIANZA	18,00	CONTINO RESERVA	31,00

RIBERA DEL DUERO

EMILIO MORO	25,00	PESQUERA	29,00
PAGO DE CARRAOVEJAS	43,00	MALLEOLUS	35,00
VIÑA BUENA	15,00	FINCA RESALSO	29,00
ARZUAGA - CRIANZA	25,00	CEPA 21	21,00
EL SECRETO TEMPRANILLO	18,00	PAGO DE CAPELLANES ROBLE	20,00

CÓCTELES

MOJITO 8,00
Con lima, sirope de azúcar, menta, soda, ron blanco, ron moreno.

APEROL SPRITZ 8,00

MARGARITA 8,00
Con tequila reposado, triple seco, zumo de lima, sirope de azúcar.

Siguenos en redes socales @abuelalola.restaurante