

Menú Fin de año

PARA PICAR

Crema de calabaza con salsa de gambas

PRIMER PLATO

Ensalada de bogavante con salpicón de marisco

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Solomillo de ternera Angus con chips
Lenguado con salsa de almendra

POSTRE

Mousse de chocolate con crujiente de cacahuete

BODEGA

Marqués de Arienzo crianza 2018 D.O Rioja
Parxet Brut Nature
Aguas Minerales/Refrescos
Café o infusión

BARRA LIBRE de Gin tonics y cocktails

Bolsa de Cotillón

120€

por persona
(iva incluido)



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Menú Navidad

PARA PICAR

Jamón de Guijuelo con pan de cristal con tomate

PRIMER PLATO

Sopa de Galets
Carn d'olla de la abuela

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Pollo de pagés rustido con ciruelas y pasas
Solomillo de ternera al carbón

POSTRE

Turrone, polvorones y neulas de navidad
Copa cava Parxet Brut Nature

BODEGA

Vino Marqués de Riscal Verdejo
(1 botella cada 3 personas)
Agua mineral, refresco
Café o infusión

OPCIÓN MENÚ INFANTIL

Macarrones, Pechuga de pollo y patatas

25€

60€

por persona
(iva incluido)

Menú Nochebuena

PICA PICA

Salpicón de marisco
Ensalada de ventresca con tomate verde y cebolla de Figueras
Jamón de Guijuelo con pan de cristal con tomate de rama
Croquetas de jamón de Guijuelo
Mejillones de roca a la parmesana con cebolla caramelizada

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Entrecot de ternera a la brasa
Rodaballo salvaje al horno con patatas panaderas
Tartar de atún rojo con guacamole y sésamo
Canelón de pollo rustido con foie

POSTRE

Turrone de Agramunt, neulas y polvorones
Copa cava Brut Nature

BODEGA

Marqués de Arienzo crianza 2018 D.O Rioja
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Café o infusión
Gin tonic premium o cocktail

50€

por persona
(iva incluido)

Ticket de parking 2 h. gratuitas



Menús Navidad

Empresas y toda la familia

Teléfono de Reservas:

649 40 29 20 / 93 555 71 41

www.lolaslounge.es

Menú Pacífic

PICA PICA

Patatas bravas
Croquetas de gambas
Ensalada de ventresca con tomate verde
Bombas de pistacho siciliano con mozzarella y salsa thai
Jamón de Guijuelo con pan de cristal con tomate

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Solomillo de ternera a la brasa
Lenguado salvaje a la plancha con verduras
Tartar de atún rojo con guacamole y sésamo

POSTRE

Cheese cake estilo New York casero con arándanos

BODEGA

Vino blanco Marqués de Alella Tina 20
Vino Tinto Brunus D.O. Montsant 2019
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusión

**Ticket de parking
de 2 h gratuitas**

45€
por persona
(iva incluido)

Menú Atlàntic

PICA PICA

Patatas bravas
Croquetas de jamón de Guijuelo
Ensalada de queso de cabra con aceite de pipas
Bombas de pistacho siciliano con mozzarella y salsa thai
Jamón de Guijuelo con pan de coca de cristal con tomate

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Entrecott de ternera de Figueras al carbón
Rodaballo salvaje con verduras a la plancha
Paella parellada con arroz de Pals

POSTRE

Coulant chocolate negro con helado de vainilla

BODEGA

Vino blanco Marqués de Riscal Verdejo
Marqués de Arienzo crianza 2018 D.O. Rioja
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusión

**Ticket de parking
de 2 h gratuitas**

36€
por persona
(iva incluido)

Menú Índic

PICA PICA

Cazuela de patatas al café París
Croquetas de gambas
Ensalada de burrata italiana con albahaca
Bombas de pistacho siciliano con mozzarella y salsa thai
Jamón de Guijuelo con pan de cristal con tomate
Ostras gallegas (2 unidades por pax)

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Solomillo Angus de ternera a la brasa
Tataki de atún rojo con sal de Hawái y reducción de wasabi
Bogabante a la plancha con verduras

POSTRE

Tarta fina de manzana con vainilla

BODEGA

Vino blanco Albariño MAR DE FRADES D.O Rias Baixes
Vino tinto PAGO DE CAPELLANES Roble 2021 D.O. Ribera del Duero
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusión
Gin tonic premium o cocktail

**Ticket de parking
de 2 h gratuitas**

70€
por persona
(iva incluido)

Menú Mediterrani

PICA PICA

Patatas bravas
Croquetas de jamón de Guijuelo
Ensalada Lolas con frutos secos y queso feta
Dados de brie con coulis de frambuesa
Mejillones de roca a la parmesana con cebolla caramelizada

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Hamburguesa Wagyu a la brasa
Dorada a la espalda con patata panadera
Fideuá con all i oli

POSTRE

Tarta de Santiago con helado de turrón

BODEGA

Viña Peña de bodegas Carrión
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusión

**Ticket de parking
de 2 h gratuitas**

30€
por persona
(iva incluido)

Menú Oceànic

PICA PICA

Croquetas de jamón de Guijuelo
Ensalada de ventresca con tomate verde
Jamón de Guijuelo con pan de cristal con tomate
Dados de brie con coulis de frambuesa
Navajas gallegas a la plancha
Chips de alcachofas del Prat con sal Maldon

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Solomillo de ternera a la brasa
Rape de A Coruña a la plancha con verduras
Paella con bogabante con arroz de Pals

POSTRE

Pirámide de chocolate blanco con dulce de leche

BODEGA

Vi blanc Marqués d'Alella Tina 20
Vino tinto Marqués de Riscal Reserva 2018 D.O. Rioja
(1 botella cada 3 pax)
Aguas minerales
Café o infusión

**Ticket de parking
de 2 h gratuitas**

55€
por persona
(iva incluido)



PARA TODOS LOS MENÚS

Opción de vino ilimitado durante toda la cena 4€ / pax
Opción de refrescos y cervezas ilimitadas hasta el postre 4€/pax
Opción de gin tonic o combinado 10€ dto 8€ / pax
Opción copa de cava Brut Nature 3€ / pax