



ARTURO
SÁNCHEZ

lalola
de Javi Abascal



@lalola_sevilla
@javiabascalchef



MICHELIN BIB GOURMAND

Menú Degustación 100% ibérico

Aperitivo

Tartaleta-vieira-emulsión Ibérica

Croqueta-morcón-corteza

Embutido ibérico

Entrantes

Choco-calabaza-panceta

Ravioli-pringá-caviar

Guiso: legumbre-ibérico-huerta

Principales

La mar de ibéricos

Ibérico-hummus-pimiento

Postres

Piña-jamón-naranja

Arroz con leche-chai massala -torrezno

Precio 65€ por persona. No incluye bebidas.

Menús servidos sólo a mesa completa y por comensal.

lalola
de Javi Abascal

A la carta

Aperitivos

<i>Ensaladilla-langostinos-huevo</i>	13,50€
<i>Buñuelo-papada-pilpil (extra caviar 10gr. + 13€)</i>	13,00€
<i>Gilda: encurtido-anchoa-ibérico</i>	5,00€
<i>Espárragos-jabalí-setas</i>	12,50€

Tradición y cultura

<i>Guiso: legumbre-ibérico-huerta (consultar precio)</i>	
<i>Castañeta-jamón-gamba</i>	18,50€
<i>Choco-calabaza-panceta</i>	16,50€
<i>Ñoquis-tinta-costilla</i>	17,00€

Joyería ibérica

<i>Mar-montaña-caviar (consultar precio)</i>	
<i>Solomillo-foie-calabaza</i>	26,00€
<i>Pluma-vinagreta-espárragos</i>	25,00€
<i>Presas-setas-almendras</i>	27,00€

Cultura gastronómica

<i>La mar de ibéricos (consultar precio)</i>	
<i>Lasaña-cordero-duxelle</i>	23,00€
<i>Ternera-café de París-patatas</i>	25,00€
<i>Ravioli-pringá-caviar</i>	24,00€

Lo más dulce

<i>Piña-jamón-naranja</i>	7,50€
<i>Arroz con leche-chai massala-torrezno</i>	7,50€
<i>Milhojas-chocolate-frutos rojos</i>	7,50€
<i>Natillas-chorizo-chocolate blanco</i>	7,50€

*Servicio de pan y picos: 2.50 euros por persona.
Para cuestiones sobre intolerancias, alergias y otros condicionantes
alimentarios, por favor, consulte con nuestro equipo de sala.*

IVA incluido.