

Carta



AS
LOLAS®

Nuestro horario:
9:00 a 23:00

CAFÉS

- ✓ CON LECHE
- ✓ SOLO
- ✓ CORTADO
- ✓ MANCHADO
- ✓ AMERICANO

ESPECIALES

- ✓ CAPUCCINO
- ✓ MOCACCINO
- ✓ AFFOGATO
- ✓ BOMBÓN



MAÑANEO AS LOLAS

9:00 a 12:00

ZUMO DE NARANJA 3,00€

BATIDOS

- Fresa, plátano, leche  5,00€
- Mango, piña, leche  5,00€
- Nutella, leche  4,50€

BOLLERÍA*   2,50€

BOL DE YOGURT GRIEGO   5,00€

Muesli

Frutas de temporada

Frutos secos

Virutas de chocolate

BANANA BREAD CON CHOCOLATE CALIENTE    4,00€

PANCAKE CON SIROPE DE ARCE    4,50€

TARTA DE LIMA    5,50€

TOSTADAS

- Mantequilla, mermelada  2,50€
- Aceite virgen extra, tomate natural  3,00€
- Tomate con jamón serrano  4,50€
- Queso crema, salmón ahumado y huevo poché     5,50€
- Humus de garbanzo, aguacate, semillas de sésamo   3,50€

HUEVOS CON BACON  4,50€

Plancha, omelette o revueltos

(*) TODA NUESTRA BOLLERÍA ES ARTESANA, HECHA EN NUESTRA COCINA



PINCHO DE CORTESÍA

12:00 A 15:30 y 19:00 A 22:30

En esta franja horaria podrás disfrutar de nuestra

SORPRESA

cada día será un pincho diferente,
el cliente también tendrá la opción de convertirlo en

RACIÓN

por un precio de **9,00 €**

(El pan aparte)



A LA MESA

13:00 A 15:30 y 20:00 A 22:30

PICOTEO

CECINA DE LEÓN

18,00 €

TABLA DE QUESOS

(Curado de cabra, Cebreiro, azul, tetilla)



19,50 €

LANGOSTINOS CRUJIENTES



14,95 €

CROQUETAS DE JAMÓN



10,00 €

PACK CHOI DE MEJILLONES

en ajoblanco y granada



16,00 €

RAVIOLI DE RABO

y reducción de su propia salsa



17,50 €

ENSALADAS

ENSALADA TIBIA DE LANGOSTINOS, ALMENDRAS
Y FRUTAS DE TEMPORADA



12,50 €

CAPRESSE DE BURRATA, ALBAHACA, OLIVAS NEGRAS
Y CRUJIENTE DE CECINA



14,50 €

PIMIENTOS ASADOS DE LODOSA,
ATÚN Y HUEVO DURO



15,50 €



A LA MESA

13:00 A 15:30 y 20:00 A 22:30

PARA COMPARTIR

CAUSA LIMEÑA DE POLLO, Aguacate y Boniato	 	12,95 €
CEVICHE DE ATÚN ROJO		16,00 €
TATAKI DE SALMÓN MARINADO	   	17,50 €
TIRADITO DE PULPO CON AIRES GALLEGOS	 	18,95 €
GYOZAS DE ZAMBURIÑAS en Caldo Dashi	  	16,00 €
PANCETA CRUJIENTE sobre verduras salteadas y salsa Criolla		18,00 €
BAO DE CALAMARES con Ali-oli	  	15,00 €
BAO DE PULLED PORK, Cebolla encurtida y Mahonesa de Sésamo	  	16,50 €
TOSTA DE RULO DE CABRA, Mermelada de Tomate y Pistachos	  	12,50 €
TOSTA DE RAXO, Tetilla y Chimichurri	  	12,50 €

PESCADOS

BACALAO CONFITADO con Patata panadera		21,00 €
LOMO DE ATÚN ROJO, Setas y Verduritas	 	28,00 €
CHOQUITOS A LA PLANCHA sobre Puré de Patatas y Ali-oli	 	21,00 €



A LA MESA

13:00 A 15:30 y 20:00 A 22:30

CARNES

ENTRECOT DE VACA

fileteado con Patata gajo

31,00 €

PRESA IBÉRICA

a baja temperatura con Polenta y Miel

26,00 €

MAGRET DE PATO

sobre Arroz salteado, Chalotas glaseadas y salsa de frutos rojos



24,00 €

ARROCES (de jueves a sábado)

MAR Y MONTAÑA

Presa, Conejo, Vieira y Gambón (Min. 2 personas)



42,00 €

RISOTTO NEGRO

de Chocos y Langostinos. (Min. 2 personas)



40,00 €

FUTOMAKI DE ATÚN ROJO



18,00 €

URAMAKI DE LANGOSTINO CRUJIENTE



18,00 €

POSTRES

Todos nuestros postres son caseros.

Pregunta al personal de sala las sugerencias del día



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

Reglamento (EU) 1169/2011 Real Decreto 126/2015

El Restaurante As Lolos informa a sus clientes que debido a los procesos de elaboración, no es posible excluir la presencia de alérgenos en nuestros platos.

Para más información, consulte a nuestro personal.

TARDEO AS LOLAS

16:00 A 19:00

ZUMO DE NARANJA

3,00 €

BATIDOS

FRESA, PLÁTANO, LECHE



5,00 €

MANGO, PIÑA, LECHE



5,00 €

NUTELLA, LECHE



4,50 €

TORTITAS

5,00 €

SIROPE DE ARCE

MIEL

NATA

HELADO

CHOCOLATE CALIENTE

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO



5,50 €

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO



4,00 €

TARTAS CASERAS

5,50 €

COCTELES

5,50 €

MOJITO

DAIQUIRI

PIÑA COLADA

MIMOSA

MARGARITA



La Bodega de AS LOLAS

BLANCOS		COPA	BOTELLA
	RAIMAT <i>(Godello 100%)</i>	3,00	18,00
	LA PLETA <i>(Chardonnay 100%)</i>		28,00
Rías Baixas	Rosal TOLLODOURO - <i>Rosal</i> <i>Albariño, Loureiro, Caiño Blanco, Treixadura</i>		20,00
	PONTELLÓN - <i>Rosal</i> <i>Albariño</i>	3,00	18,00
	Albariño FILLO da CONDESA - <i>Subzona Caldas</i> <i>Albariño</i>		18,00
	LEIRAS - <i>Subzona de Salnés</i> <i>Albariño</i>		23,00
Ribeiro	SAMEIRAS <i>Treixadura, Albariño, Godello, Torrontés, Loureira y Caiño Blanco</i>		18,00
	ANTONIO MONTERO COLLEITA <i>Treixadura y Palomino</i>		18,00
	ANTONIO MONTERO AUTOR <i>Treixadura, Torrontés, Loureira y Albariño</i>		20,00
	LA IMPRENTA <i>Treixadura</i>		20,00
	1040 de SAMEIRAS - <i>6 meses Barrica Roble Francés</i> <i>Treixadura, Albariño, Godello, Lado</i>		25,00
Monterrei	ANTONIO MONTERO GODELLO <i>Godello</i>	3,00	18,00
Valdeorras	VECRIMA GODELLO <i>Godello</i>		18,00
Bierzo	CONFIDENTE GODELLO <i>Godello</i>		18,00
	MERAYO GODELLO <i>Godello</i>		18,00
ROSADOS			
Rioja	Viña POMAL Rosado <i>Garnacha y Viura</i>	3,00	18,00
Ribera del Duero	AIRE de PROTONS <i>Tinta Fina, Garnacha, Albillo, Verdejo, Viura, Savignon Blanc, Syrah</i>		18,00
Trujillo	HABLA de TI Rosé <i>Garnacha, Cinsault y Syrah</i>		20,00
NUESTRAS BURBUJAS			
Cava	RAIMAT Cim del Turó <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		20,00
	ARS COLLECTA Reserva ROSÉ <i>Pinot Noir, Xare-lo, Trepal</i>		29,00
Espumoso Gallego	TOLLODOURO Brut <i>Albariño</i>		28,00

La Bodega de AS LOLAS

TINTOS		COPA	BOTELLA
Ribera del Duero	LEGARIS Crianza	4,00	25,00
	LEGARIS Crianza MAGNUM		48,00
	<i>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon</i>		
	LEGARIS Roble	3,00	18,00
	LEGARIS Roble MAGNUM		30,00
	<i>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon</i>		
	PÁRAMOS de LEGARIS		29,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	Vinos de Pueblo de LEGARIS - Olmedillo/Aguilera		52,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	PROTOS 9 Meses		20,00
	PROTOS 9 Meses MAGNUM		35,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	PROTOS Crianza		25,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	PROTOS 27		29,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	PROTOS 5° Año RESERVA		42,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	PRADOREY Finca VALDELAYEGUA Crianza		24,00
	<i>Tinta Fina, Merlot</i>		
Rioja	ADARO de PRADOREY		29,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	TOMÁS POSTIGO		64,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	MAURO		68,00
	<i>Tinta Fina</i>		
	VIÑA POMAL Selección 500		21,00
	<i>Tempranillo</i>		
	VIÑA POMAL 106 Barricas Reserva Especial		24,00
	<i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>		
	LA VICALANDA Viñas Viejas		28,00
	<i>Tempranillo</i>		
	VIÑA POMAL Crianza		19,00
	VIÑA POMAL Crianza MAGNUM	3,00	30,00
	<i>Tempranillo</i>		
	ROSARIO VERA AMONA Crianza		19,00
	<i>Tempranillo, Garnacha Tinta</i>		
	La CUEVA del MONGE		25,00
	<i>Tempranillo</i>		
	200 MONGES Reserva		60,00
	<i>Tempranillo, Graciano, Garnacha</i>		
	CARRAVALSECA Crianza		20,00
	<i>Tempranillo, Garnacha Tinta</i>		
	FINCA MONASTERIO Reserva		24,00
	<i>Tempranillo</i>		
	MARTÍN ZURBANO Crianza		20,00
	<i>Tempranillo, Garnacha Tinta</i>		

La Bodega de AS LOLAS

TINTOS		COPA	BOTELLA
Ribeira Sacra	EXPRESIÓN de REGINA VIARUM <i>Mencia</i>		24,00
	SACRIMA <i>Mencia</i>	3,00	18,00
Valdeorras	MERAYO MENCÍA <i>Mencia</i>		18,00
Bierzo	ANTONIO MONTERO Mencia <i>Mencia</i>		18,00
Trujillo	HABLA del SILENCIO <i>Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		20,00
	Los Número de HABLA - Nº 25 <i>Malbec 100%</i>		39,00
	Los Número de HABLA - Nº 27 <i>Cabernet Franc</i>		39,00
Jumilla	JUAN GIL Azul <i>Monastrell, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>		39,00
	JUAN GIL Etiqueta Plata <i>Monastrell</i>		19,00
Somontano	12 LUNAS GARNACHA <i>Garnacha</i>		20,00
	HOP, HOP, HOP <i>Garnacha</i>		28,00
	EL GRILLO <i>Garnacha</i>		39,00
Arcos de La Frontera	ARX de Tesalia <i>Syrah, Tintilla de Rota</i>		24,00
Toro	MATSU		18,00
NUESTRAS DULCES o casi...			
	BARÓN de LEY Blanco SEMI-Dulce 0,75 CL <i>Cavernet Sauvignon y Viura</i>		12,00
	JUAN GIL Dulce 0,375 CL <i>Pinot Noir, Xare-lo, Trepát</i>		22,00
Porto	PORTO DOW'S Ruby <i>Selección de Tourigas, Tinta Barroca y Roriz</i>	3,00	
	PORTO DOW'S LBV <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz y Tinta Cao</i>	5,00	30,00
Montilla Moriles	FINO CAPATAZ de ALVEAR <i>Pedro Ximénez 100%</i>	5,00	
	Oloroso CATÓN de ALVEAR <i>Pedro Ximénez 100%</i>	5,00	
	PX de ÑADA de ALVEAR <i>Pedro Ximénez 100%</i>	4,00	

