

## MENÚ DEL DÍA

Primero a elegir  
Segundo a elegir  
Postre o café  
Pan  
Bebida (1 consumición)

DE LUNES A VIERNES LABORABLE 15€

FINES DE SEMANA Y FESTIVOS 20€

MENÚ PARA PEQUES 12€

## ENTRANTES

<b>Pimientos rojos</b> asados con aceite de oliva	10€
<b>Rabas</b> de chipirón fritas como siempre	12€
<b>Patatas bravas LOLAS:</b> acompañadas de nuestras salsas brava lolas, barbacoa y ranchera	10€
<b>Octavillo de anchoas</b> del cantábrico con tiras de pimientos rojos asados	16€
<b>Croquetas</b> artesanas de jamón ibérico	11€
<b>Morcilla</b> con miel y piñones acompañada de patatas paja	10€
<b>Torta de queso pasiego</b> con mermelada de naranja y kiwi	13€
<b>Wok ibérico</b> Thai con verduritas y rigatoni	12€
<b>Wok de verduritas</b> naturales con romesco	11€
<b>Fingers de pollo</b>	7,90€
<b>Nachos Lolás:</b> totopos acompañados de salsa agria, guacamole, queso cheddar fundido, bacon, tomate, jalapeños y cebolla lima habanero	9,15€
<b>Alitas</b> de pollo maceradas y bañadas en salsa barbacoa	8,70€
<b>Rollitos</b> de pollo Thai	7,50€
<b>Nuggets</b> veganos crujientes con ingredientes de origen vegetal cocinados	7,90€

## ENSALADAS

<b>Ensaladilla rusa</b> con tartar de atún rojo y wasabi	11€
<b>Cantabria en la mesa:</b> tomate natural, cebolla roja escalfada, anchoas de la tierra y queso de nata pasiego	12€
<b>Ensalada de cecina:</b> ensalada de cecina con rulo de queso de cabra sobre vegetales aliñada con vinagreta de frutos secos	13€
<b>Ensalada mixta de bonito del Norte:</b> con espárragos, huevo cocido y aceitunas	12€

## LAS TORTILLAS

<b>Las tortillas del Quebec en la mesa</b> Deliciosas tortillas rellenas de distintos sabores. Consultar sabores disponibles.	12€
---	-----

## PLATOS DE CUCHARA

Cocido montañés con su compañón	8€
Alubia blanca (pochas) guisada con boletus y gambas (Premio 2020)	9€



# lolás

## HAMBURGUESAS

Ricas hamburguesas en pan brioche con tu acompañamiento perfecto: nuestras patatas fritas.

<b>Royal foie burger</b> carne 100% vacuno, mix de vegetales, foie, manzana caramelizada y reducción de vinagre de módena	9,50€
<b>Cheese burger</b> carne 100% vacuno, rulo de queso de cabra templado y cebolla caramelizada	8,60€
<b>Egg burger</b> carne 100% vacuno, lechuga romana, queso de nata 'La Jarradilla' huevo frito y paleta ibérica	9,50€
<b>Bacon burger</b> carne 100% vacuno, mix de vegetales y compota de bacon y queso cheddar	9,70€
<b>Green burger</b> burger vegetal de habas y espinacas, mix de vegetales, yemas de espárragos y salsa romesco	9,50€

## PESCADOS Y CARNES

<b>Tataki</b> de atún rojo con guacamole, ensalada de wakame y salsa de soja	16€
<b>Albóndigas</b> de merluza y salmón en salsa verde	12€
<b>Calamares</b> a la parrilla sobre encebollado con módena y soja	14€
<b>Entrecot de lomo bajo</b> laminado con patatas y pimientos de padrón	18€
<b>1/2 pollo asado</b> acompañado de patatas fritas	11,60€

## QUESOS DE CANTABRIA

<b>Tabla de quesos</b> de Cantabria acompañados de manzana, nueces y uvas pasas	13€
---	-----

## POSTRES

Coulant de chocolate con helado de mandarina	5,5€
Tarta de queso templada con frutas frescas y caramelo	5€
Arroz con leche natural	4,5€
Fruta de temporada	4€
Tres bolas de helado	4,5€
Natillas caseras	4€
Brownie de chocolate	6,5€

Próximamente nuestro delivery del Grupo Quebec:  
**LaPuchera.es**

\* Precio mínimo de 5€ por comensal en comedor.  
\* Los menús no se pueden compartir.  
\* Pan y servicio 1€ \*Pan sin gluten 2€

942 13 69 00

lolasantander.com



# VINOS

## RIOJA

Lagar de Aso joven **12€**  
*Vino del año*

Ábalos **13€**  
*Crianza 2015*

Preseo **14€**  
*Crianza 2015*

Marqués de Tomares **14€**  
*Vino del año*

Heras Cordón **16€**  
*Crianza 2015*

Ramón Bilbao **18€**  
*Crianza 2015*

904 Gran Reserva **38€**  
*Cosecha 2004*

Roda I **45€**  
*Reserva 2008*

## RIBERA DEL DUERO

Trus **14€**  
*Roble (4 meses en barrica)*

La Planta **14€**  
*Roble Cosecha 2015*

Dominio de Bornos **15€**  
*Crianza 2015*

Arzuaga **26€**  
*Crianza 2014*

Emilio Moro **26€**  
*Añada 2015*

Vega Sicilia **260€**

## BLANCOS

Badajo (Portada Gótica) **13€**

100% Verdejo D.O. Rueda **14€**

Moscato Arione **16€**  
*Spumante D.O. Italia*

Casona Micaela **16€**  
*Albariño y Riesling D.O. Costa de Cantabria*

Finca Las Caraballas **17€**  
*100% Verdejo D.O. Rueda (Ecológico y orgánico)*

## ROSADOS

Lambrusco Crestissimo **12€**

Cresta Rosa **12€**  
*Aguja Penedés*

Luna Rosado Coupage **12€**  
*D.O. Cogales*

Charlatán Garnacha Negra **14€**  
*D.O. Cigales*

## CHAMPAGNE Y CAVA

Moët **45€**

Pedregosa **16€**  
*Reserva Brut*

☎ 942 13 69 00

lolasantander.com

