

ESPECIALIDADES

SPECIALTIES

COPA IBÉRICA JOSELITO 8,00€ (40GR) / 10,00€ (60GR) / 13,00€ (100GR) <i>Joselito Iberian pork ham</i>	
SALCHICHÓN 100% BELLOTA ARTURO SÁNCHEZ 5,00€ (40GR) / 7,00€ (60GR) / 10,00€ (100GR) <i>100% acorn-fed salami type pork sausage Arturo Sánchez</i>	
CECINA WAGYU 11,00€ (40GR) / 14,00€ (60GR) / 22,00€ (100GR) <i>Wagyu beef jerky</i>	
TABLA DE QUESOS. Camembert de búfala, Quesos y Besos Hueso de Aceitunas, Massimo del rey Silo, Payoyo, Queso azul Savel <i>Cheese plate. Buffalo Camembert, Goat cheese" Quesos y besos" cover with Olive Pits ashes, Cow Cheese"Massimo del Rey Silo", Sheep and goat chesese Payoyo, Savel Blue Cow Cheese</i>	24,00€
DEGUSTACIÓN DE AHUMADOS. Salmón ahumado, bacalao ahumado, y palometa ahumada, pan Carasatu y vinagreta de maracuyá. <i>Smoked salmon, smoked cod, smoked pomfret, carasatu bread and passion fruit vinaigrette</i>	19,50€
BOQUERÓN gordo de la bahía, en vinagre. *(Producto tratado frente anisakis mantenido en congelación a -20°C) <i>Anchovy from the bay in vinegar. *(Product treated against anisakis kept frozen at - 20°C)</i>	14,00€
ALGO VERDE. A la brasa el cogollo, almendras fritas y vinagreta de pimentón <i>Grill lettuce bud, fried almonds and paprika vinaigrette</i>	9,00€
LA MALAGUEÑA, bacalao ahumado, de Sevilla la naranja, aceitunas perla negra, integra sopa fría de yema curada. <i>Smoked cod, orange, black pearl olives and cold soup of cured yolk.</i>	14,00€
PIMIENTOS HEMBRA, aliño´, alcaparrones, ajo encurtido y lomitos de caballa <i>Grilled peppers, capers, pickled garlic and mackerel loins</i>	11,00€
DISERTACIÓN DE RUSA. Anguila ahumada, patata agria, mahonesa encurtida, microplain de lima <i>Russian salad. Smoked eel, sour potato, pickled mayonnaise and lime</i>	11,00€
CEVICHE DE LUBINA, leche de coco, toque de citronela y ají amarillo <i>Sea bass ceviche, coconut milk, lemongrass and yellow chili pepper.</i>	12,00€
BOQUERONES, fritos, en aliño de limón. <i>Anchovies in fried lemon dressing</i>	14,00€
ATÚN ROJO, en laminas, huevo con puntilla, ajito frito <i>Bluefin tuna, fried eggs and fried garlic.</i>	22,00€
GAMBAS BLANCAS, de Málaga con su beta, al pil pil, ajo tostado, toque de guindilla <i>Pil pil white prawns from Málaga, with toasted garlic, touch of chili.</i>	18,00€
LENGUADO NEGRO, en salsa de menier de oveja, patatas primor. <i>Black sole, sheep menier sauce, primor potatoes</i>	38,00€
LOMO DE VACA BAJO madurado 35 días, 250GR. A la brasa, puré de apionabo y chocolate blanco, piquillo confitado. <i>Low beef loin matured 35 days (250GR). Grilled, celeriac puree & white chocolate, piquillo peppers</i>	21,00€
SOLOMILLO DE VACA, a la brasa, verduras de temporada <i>Grilled beef tenderloin, grilled vegetables.</i>	22,00€
COSTILLA DE VACA, glaseada en su jugo, patatas fritas <i>Beef rib, glazed in its own juice</i>	32,00€
PAELLA DEL SEÑORET, ROSADA Y GAMBAS FRITAS *(precio por persona) <i>"Paella del señoiret", pinkcusk-eel and fried prawns *(price per guest)</i>	25,00€
ARROZ DE SECRETO IBÉRICO, VIRUTAS DE FOIE *(precio por persona) <i>Iberian pork rice, with foie *price per guest *(price per guest)</i>	25,00€

POSTRES

DESSERT

HELADO DE TURRÓN, bañado en crocanti garrapiñada al estilo D. Miguel <i>Nougat ice cream dipped in caramelized crocanti almonds, Don Miguel's style</i>	9,00€
ARROZ CON LECHE A LA CANELA, Y SU NARANJA <i>Rice pudding with cinnamon and orange</i>	6,00€
CHOCOLATE, PAN Y ACEITE <i>Chocolate, bread and olive oil</i>	9,00€
PERA TEMPLADA AL VINO TINTO Y ESPECIAS AROMATICAS <i>Ice cream portions, flavor to choose from; pistachio, salted caramel, chocolate or mango.</i>	6,00€
HELADOS SANDRO & DESSI 120GR, de pistacho, de caramelo salado, de virutas de chocolate, o mango <i>Ice cream portions 120GR, flavor to choose from; pistachio, salted caramel, chocolate or mango</i>	6,00€

***Servicio de pan y mantequilla de oveja 3,00€ / Bread and butter service 3,00€**

Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos.

ALÉRGENOS
OFERTA CARTA COMIDA LAOLA
V19.07.25



