



LOLA

## Nikkei Bites / Umami Bites

Ensalada de wakame 8,00€  
Wakame salad

Tartar de salmón, kimchi, algas, huevas ikura con gazpacho de aguacate 15,00€  
Salmon tartare with kimchi, seaweed, Ikura Roe, and avocado gazpacho

Tiradito de salmón muy bien aliñado, layu tuberu y nanma shishimi 14,00€  
Well-Seasoned salmon tiradito with tuberu layu and nanami shichimi

Tiradito de toro ligeramente aliñado con nikiri 17,00€  
Lightly seasoned toro tiradito with nikiri sauce

## Only Rolls

Entera- 8 piezas-Media- 4 piezas/ Full 8 pieces-Half 4 pieces

Atún roll: salmón, aguacate, mayonesa y atún 15,00€ / 8,50€  
Tuna roll: salmon, avocado, mayonnaise and tuna

Ebi maguro: atún rojo, aguacate, langostino en tempura, mayonesa japonesa y furikake 16,50€ / 9,00€  
Ebi maguro: bluefin tuna, avocado, tempura shrimp, japanese mayonnaise, and furikake

California roll: Cangrejo, mayonesa japonesa, lechuga y ensalada de wakame 16,00€ / 9,00€  
California roll: crab, japanese mayonnaise, lettuce, with wakame salad

Steak roll: espárrago en tempura, zanahoria, kimuchi, solomillo madurado, foie y teriyaki 17,00€ / 9,50€  
Steak roll: tempura asparagus, carrot, kimchi, aged sirloin, foie, and teriyaki

Unagi roll: anguila ahumada, pepino, topping de sésamo 16,50€ / 9,00€  
Unagi roll:smoked eel, cucumber, sesame topping

Disponemos de una carta detallada de alérgenos que puede solicitar al personal del restaurante  
We have a detailed allergen menu that you can request from the restaurant staff.





## Only Rolls Aburi

Entera- 8 piezas-Media- 4 piezas/ Full 8 pieces-Half 4 pieces

Salmón roll: salmón, aguacate, lima, mayonesa japonesa 15,00€ / 8,50€

Salmon roll: salmon, avocado, lime, japanese mayonnaise

Ebi maguro: atún rojo, aguacate, langostino en tempura, mayonesa japonesa y furikake 16,50€ / 9,00€

Ebi maguro: bluefin tuna, avocado, tempura prawn, japanese mayonnaise and furikake

Steak roll: espárrago en tempura, zanahoria, kimuchi, solomillo madurado, foie y teriyaki 17,00€ / 9,50€

Steak roll: tempura asparagus, carrot, kimuchi, matured sirloin, foie and teriyaki

Toro foie: aguacate, trigueros, queso payoyo, ventresca de atún y foie 18,00€ / 10,00€

Toro foie: avocado, wild payoyo cheese, tuna belly and foie

### Hosomakis

Entera- 8 piezas-Media- 4 piezas  
Full 8 pieces-Half 4 pieces

Atún 16,00€ / 9,00€

Tuna

Salmón 13,50€ / 7,50€

Salmon

Futomaki vegetariano

11,00€/6,50€

Vegetarian Futomaki

### Niguirí (2un)

Salmón 4,50€

Salmon

Atún Rojo 5,50€

Red tuna

Toro 6,50€

Toro

Salmonete miso 6,50€

Miso mullet

### Sashimi

6 cortes 6 cuts

Atún 12,00€

Tuna

Salmón 10,00€

Salmon

Toro 14,00€

Toro

Moriawase 18,00€

(3 cortes con 3 variedades)

Moriawase (3 cuts with 3 varieties)

### Niguirí Aburi (2 un)

Salmón y limón confitado 4,50€

Salmon and lemon confit

Toro y foie 7,00€

Toro tuna and foie

Solomillo de vaca

madurado 6,00€

Aged beef tenderloin

Anguila, foie y caviar 7,00€

Eel, foie and caviar

Solomillo de vaca madurado

y foie 6,50€

Aged beef sirloin and foie

# Alérgenos

---



Gluten



Lácteos



Sulfito



Huevo



Mostaza



Apio



Sésamo



Moluscos



Altramuces



Pescado



Mariscos



Cacahuetes



Soja



Frutos secos

● Contiene trazas

○ Puede contener trazas



