

para compartir

Patatas bravas Lotelito.	_ 8.25
Crujientes de pato con manzana, foie y cebollita. (1 ud)	_ 5.00
Churro de bacalao con piñones y all i oli.	_ 9.50
Croquetas caseras de jamón ibérico. (6 uds)	_ 9.00
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y polvo de aceitunas negras.	_ 8.75
Raviolis de gamba y setas con jengibre y jugo de ostras.	_ 9.50
Jamón ibérico cortado a mano con tomate rallado.	_19.00
Tabla de quesos de leche cruda con membrillo, piparras y frutos secos.	_16.50
Nachos picantes con guacamole, crema agria y pico de gallo.	_ 9.00
Lingote de foie con confitura de albaricoques y tostas.	_16.50

cositas ligeras

Sardina ahumada con gravlax de manzana verde y espuma de queso fresco y remolacha. (1 ud)	_ 4.50
Carpaccio de gamba roja con aceite de piñones y mahonesa cítrica.	_16.00
Burrata con tres tomates y aceite de anchoa y albahaca.	_11.50
Ensalada cesar con pollo thai crujiente.	_10.50
Tartare de atún con ponzu, guacamole y crema de syracha y anacardos.	_14.50

entre pan&pan

Burger Lotelito	_12.50
200 gr de carne de buey, bacon, queso, tomate, cebolla salteada, mezclum, pepinillo.	
Burger Gourmet	_13.00
200 gr de carne de buey, confitura de tomate y cebolla, mezclum, queso de cabra.	
Burger Veggi	_11.50
Hamburguesa vegana, cebolla salteada, pepinillo, mezclum.	
Bao Portolito	_12.00
Cerdo pekin, pepinillo agridulce, mahonesa picante y cebolla kimchee. (2 uds)	
Bao Club	_12.00
Pechuga de pollo, bacon, yema cremosa, mezclum y crema de queso. (2 uds)	



para terminar

Huevos con patata, trufa, secreto ibérico y chips vegetales.	_10.50
Fish and chips con salsa Tártara	_13.50
Pulpo torrat con romesco, cebolla asada y trinxat de patata y sobrasada.	_18.50
Tataki de atún con ensalada de algas y wasabi.	_15.50
Vieiras con chop suey de brotes y hierbas frescas.	_16.00
Entrecote (350 gr.) con patatas fritas caseras y pimientos de Padrón.	_19.50
Cordero asado con all i oli de membrillo y reducción de cerveza negra y miel.	_18.50
Pato confitado con salsa de frutos rojos a la mostaza.	_15.00
Big caneloni de espinacas y queso azul.	_13.50
Pasta fresca con pesto rojo, jamón ibérico y queso manchego curado.	_12.50

los arroces en cazuela

Arroz del senyoret	_ 14.50
Arroz con pato, setas, trufa y foie	_ 13.50
Arroz vegano (castañas, orejones, pasas, pipas, garbanzos, piñones y espinacas)	_12.50

algo dulce

Tiramisú Lotelito.	_ 5.50
Tarta de manzana con helado de merengada.	_ 6.50
Jardín de chocolate.	_6.95
Tartas artesanas.	_5.00
Ensalada de frutas de temporada con sorbete de mandarina.	_6.50

Iva incluido.
Pan y servicio 1,20 € por persona.
Disponemos de carta de alérgenos.



menú Lotelito

_19.95

Patatas bravas Lotelito
Burrata con tres tomates, aceite de anchoa y albahaca
Crujiente de pato con manzana, foie y cebollita
Huevos con patata, trufa, secreto ibérico y chips vegetales
Postre Lotelito

menú Gourmet

_27.95

Sardina ahumada con gravlax de manzana verde, espuma de queso fresco y remolacha
Croqueta casera de jamón ibérico
Churro de bacalao con piñones y all i oli
Pulpo torrat con romesco, cebolla asada y trinxat de patata y sobrasada
Pato confitado con salsa de frutos rojos a la mostaza
Postre Lotelito

*Los precios de los menús son por persona.
Menús mínimos para dos personas, un solo tipo de menú por mesa.

vinos recomendados

Ramón Bilbao
crianza
D.O. Rioja

Uva
Tempranillo

18.00



Mar de Frades
D.O. Rias Baixas

Uva
100% Albariño

22.00



Lalomba
D.O. Rioja

Uva
Garnacha

23.00



Iva incluido.
Pan y servicio 1,20 € por persona.
Disponemos de carta de alérgenos.

