



GASTRONOMÍA Y CULTURA

ENTRADAS

- Ensaladilla rusa con ventresca de atún, huevas de tobiko y pan de gambas **9,00€**
- Sardina ahumada, mango, crema fresca, huevas de salmón y brotes tiernos **10,00€**
- Patatas bravas Lotelito **8,50€**
- Burrata con tartar de tomate y membrillo, caviar de aceite y Katsuobushi **12,00€**
- Steak tartar de Black Angus con yema curada y pan soplado **14,00€**
- Croqueta de jamón Ibérico 4 Unidades **10,00€**
- Croquetas semilíquidas de centollo 4 Unidades **11,20€**
- Atún rojo semicurado con mayonesa kewpie y ensalada de algas **12,50€**
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano con tostadas y tomate rallado **22,50€**
- Lingote de foie, con tostas de pan de cristal y confitura de higos **17,00€**
- Pollo crujiente Karaage con cremoso de soja ahumado **10,50€**
- Crujientes de pato con manzana, foie y cebollita. Unidad **5,00€**
- Tacos de pato pibil con guacamole pico de gallo y cremoso de ají amarillo. 2 Unidades **11,00€**
- Figatells de langostinos con aceite escabechado de soja y jerez, piñones y cebolla crujiente **12,50€**
- Tartar de atún con ponzu, guacamole, crema de sriracha y anacardos **14,50€**

PRINCIPALES

- Huevo poché con patata, trufa, secreto Ibérico y chips vegetales **10,50€**
- Pulpo de roca torrat, con mojo rojo y cremoso de tupinambur **18,50€**
- Chuletas de cabritillo lechal al humo de tomillo **20,50€**
- Entrecote de novillo Argentino con patatas fritas y verduras de temporada (350 gr.) **22,50€**
- Burger Lotelito con 200 gr. de carne de buey, panceta curada, tomate, cebolla salteada, mézclum, pepinillo, yema cremosa y queso curado **13,50€**



GASTRONOMÍA Y CULTURA

PLATOS VEGETARIANOS

Pasta fresca con trigueros, pesto rojo cremoso, anacardos y manchego curado **12,50€**

Ceviche vegetariano con tomate, babaganoush, cebolla roja con guacamole,
papadam y caviar de aceite **9,00€**

Cremoso de patata con huevo poché, setas y chips vegetales **10,00€**

Fingers crujientes de calabaza asada con sus pipas y salsa yakiniku **9,50€**

Veggie Burger con cebolla salteada, tomate, pepinillo, mézclum **12,50€**

Cesta de pan calentito y rosquilletas con tomate rallado **3,50€**

NADA COMO UN DULCE FINAL...

Torrija de brioche, arropé de cremaet y cardamomo con helado de merengada **6,80€**

Tarta de manzana con helado de vainilla **6,80€**

Brownie tibio con chocolate caliente, crema de cacahuete y garrapiñados **6,80€**

Tiramisú Lotelito **7,00€**



GASTRONOMÍA Y CULTURA

MENÚ DEGUSTACIÓN LOTELITO

Centros de mesa para compartir

Croquetas de jamón Ibérico

Las bravas al cubo de Lotelito

Tartar de atún con ponzu, guacamole, crema de sriracha y anacardos

Figatells de langostinos con aceite escabechado de soja y jerez, piñones y cebolla crujiente

Tacos de pato pibil con pico de gallo y cremoso de ají amarillo

Postre a compartir

19,95€

Precio por persona. Platos a compartir. Mínimo 2 pax.



Disponemos, si lo desea, un menú degustación vegetariano, confeccionado por una selección de platos de nuestra cocina vegetariana. Mínimo 2 personas.



GASTRONOMY AND CULTURE

STARTERS

- Spanish potato salad with tuna belly, tobiko roes and prawn bread **9,00€**
- Smoked sardine, mango, fresh cream, salmon roe and tender shoots **10,00€**
- Lotelito "Bravas" (spicy potatoes) **8,50€**
- Burrata with tomato-quince tartare, olive oil caviar and smoked tuna **12,00€**
- Steack tartar with Black Angus and cured egg yolk **14,00€**
- Iberian ham croquettes 4 pieces **10,00€**
- Semi-liquid spider crab croquette 4 pieces **11,20€**
- Semicured red tuna with kewpi mayonnaise and seaweed salad **12,50€**
- Cut-by-hand Iberic ham with bread and grated tomato **22,50€**
- Foie ingot with glass bread and fig jam **17,00€**
- Crispy chicken Karaage with creamy smoked soy **10,50 €**
- Crispy duck with apple, foie gras and onions **5,00€** piece
- Duck pibil taco with Mexican salad and yellow aji creamy 2 pieces **11,00€**
- Prawns "figatell" with soya-pine nuts oil, Jerez and crunchy onion **12,50€**
- Tuna tartare with ponzu, guacamole and sriracha-cashew cream **14,50€**

MAIN COURSES

- Poached eggs with truffle, Iberian pork and vegetables chips **10,50€**
- Grilled octopus with red sauce and creamy topinambur **18,50€**
- Lamb chops with thyme smoke **20,50€**
- Entrecote (350 gr) with fried potatoes and season vegetables **22,50€**
- Lotelito Burger: 200 gr. ox meat, bacon, cheese, sautéed onion, mixed leaf salad and pickles **13,50€**



GASTRONOMY AND CULTURE

VEGETARIAN DISHES

- Fresh pasta with green asparagus, creamy red pesto, cashews and cured cheese **12,50€**
- Vegetarian ceviche with tomato, babaganoush, red onion, guacamole,
papadam and olive oil caviar **9,00€**
- Potato cream with poached egg, fungi and vegetable chips **10,00€**
- Crispy roasted pumpkin fingers with seeds and Yakiniku sauce **9,50€**
- Veggie Burger with sautéed onion, tomato, pickles and mixed leaf salad **12,50€**

Warm bread basket and grated tomato **3,50€**

THERE IS NOTHING LIKE A SWEET FINALE...

- French toast with cream sauce, cardamom and meringue ice cream **6,80€**
- Apple pie with vanilla ice cream **6,80€**
- Brownie with hot chocolate, peanut butter and caramelized peanut **6,80€**
- Lotelito Tiramisú **7,00€**



GASTRONOMY AND CULTURE

LOTELITO TASTING MENU

Dishes to share

Iberian ham croquettes

Lotelito cube "Bravas" (spicy potatoes)

Tuna tartare with ponzu, guacamole and sriracha-cashew cream

Prawns "figatell" with soya-pine nuts oil, Jerez and crunchy onion

Taco with pibil duck, Mexican salad and yellow aji creamy

Dessert to share

19,95€

Prices per person. Dishes to share. Two person minimum.



We have, if you wish, a vegetarian tasting menu, made up of a selection of dishes from our vegetarian cuisine. Minimum two persons.