

LACENA

by Nola

MENU

Albir Centre

Altea Beach

Altea Boulevard

Calpe

Moraira

Español

Desayuno (hasta 13:00 h)

Tostada con jamón serrano y tomate	€ 3,35
Tostada con tomate y aceite de oliva	€ 2,75
Tostada con jamón york y queso	€ 3,35
Tostada con tomate y aguacate	€ 3,65
Yogur griego con fruta de temporada y miel	€ 5,95
Yogur griego con granola y miel	€ 5,45
Panqueques con miel o chocolate servidos con fruta fresca	€ 9,95
Huevos fritos con jamon y queso	€ 8,95
Bagel con huevos revueltos y bacon	€ 6,95
Bagel con queso crema, salmón ahumado y aguacate	€ 8,45

Desayuno completo:

Huevo cocido, mini yogur griego con fruta, jamón, queso, mermelada y mantequilla con mini baguettes, café y zumo de naranja natural *(mínimo 2 personas)* € 15,95

Desayuno completo de lujo con:

Huevos revueltos, aguacate fresco, jamón serrano, salmón ahumado, tomate y queso crema fresco con mini panecillos, zumo de naranja natural y café *(mínimo 2 personas)* € 17,45 p.p.



Sándwich de baguette o masa madre (hasta 17:00 h)

Frios

BLTC, Bacon, Lechuga, Tomate, Queso y mayonesa	€ 7,65
Ensalada casera de atún con pimentón fresco	€ 7,65
Carpaccio de ternera con queso parmesano, piñones, pesto y rúcula	€ 8,25
Hummus con verduras asadas	€ 7,65
Salmón ahumado con queso crema y aguacate	€ 8,95

Calientes

Queso brie y bacon con nueces y miel	€ 8,45
Queso de cabra gratinado con chutney de higos y pinones	€ 8,95
Filete de pollo cajún y jalapeños	€ 8,45
2 croquetas de ternera con mostaza	€ 7,45
Focaccia de jamón y queso gouda con mayonesa de mostaza	€ 4,95
Focaccia de queso de cabra con miel y piñones	€ 6,95
Focaccia de queso gouda con chorizo y jalapeños	€ 5,50



Ensaladas

Grande Pequeña

Ensalada de pollo	€ 11,25	€ 7,95
Ensalada con gamba tempura	€ 13,65	€ 9,95
Ensalada con queso de cabra gratinado	€ 13,45	€ 9,95
Ensalada de pasta con atún y espinacas	€ 11,25	€ 7,95
Ensalada de quinoa con aguacate	€ 11,25	€ 7,95

Pokebowl

Pokebowl servido con pollo	€ 15,95
Pokebowl servido con salmón	€ 16,95
Pokebowl servido con atún	€ 16,95

Pasta

Pasta boloñesa	€ 12,95
Pasta carbonara	€ 12,95
Pasta con espinacas frescas, gorgonzola y piñones	€ 15,95
Pasta de marisco	€ 15,95
Pasta con verduras y pollo cajun	€ 14,95

Elección de penne o espagueti o SIN GLUTEN!



¿Tiene una alergia? ¡Infórmenos! | Los precios están en euros, IVA incluido

Para compartir

Tapas (hasta 19.00 h)

Tapas by Nola (5 tapas)

Carpaccio de solomillo de ternera, Mini satay de pollo, Patatas bravas, Bacalao frito, Gamba ajillo..... € 22,65

Family Tapas (8 tapas)

Gamba tempura 3x, Mini cubo con mejillones, Queso de cabra frito con compota de higos, Patatas bravas, Bitterballen con mostaza, Alitas de pollo marinadas, Gamba ajillo, Croquetas de cangrejo con salsa tártara..... € 29,95

Tapas del mar

Gamba ajillo, Mini cubo con mejillones, tataki de atún, Bombón de salmón ahumado, Bruchetta con ensalada de atún, Galleta de cangrejo con salsa tártara..... € 27,95

Snacks

Croquetas (12x) con mostaza..... € 7,75

Nachos con queso cheddar, guacamole y salsa de chile..... € 8,65

Nachos chili con carne con queso cheddar y guacamole..... € 11,95

Alitas de pollo marinadas (6x)..... € 6,95

Gamba tempura (8x) con salsa chilli..... € 17,95

Huevos rotos con jamon serrano y patatas fritas..... € 9,95

Tablo de pan

Mini focaccia (1x) servida con alioli..... € 3,85

Mini focaccia (2x) servida con alioli, pesto y salsa de tomate..... € 6,95

Foccacia con pesto, tomates secos, aceite de trufa, foie y burrata (para compartir)..... € 17,95

Sopa

Sopa cremosa de pescado.....	€ 7,45
Sopa de tomate	€ 7,45
Sopa de cebolla con picatostes de queso casero.....	€ 7,45

Sopas de invierno del 21 de diciembre al 20 de marzo

Sopa de guisantes con crema salada.....	€ 7,45
Sopa de setas.....	€ 7,45

Sopas de primavera del 21 de marzo al 20 de junio

Sopa de calabacín asado.....	€ 7,45
Sopa de espárragos verdes franceses.....	€ 7,45

Sopas de verano del 21 de junio al 20 de septiembre

Gazpacho casero (sopa fría).....	€ 7,45
Sopa de zanahoria asada con picatostes de ajo.....	€ 7,45

Sopas de otoño del 21 de septiembre al 20 de diciembre

Sopa de calabaza.....	€ 7,45
Sopa de verduras de invierno.....	€ 7,45

Todas nuestras sopas se sirven con pan



Entrantes

Ceviche de mango, cítricos, hierbas frescas y lubina	€ 15,65
Steak tartar de ternera	€ 16,95
Tartar de aguacate servido con mayonesa de lima	€ 11,45
Sashimi de salmón marinado con remolacha y hierbas	€ 10,25
Croquetas caseras de espárragos con salsa de albaricoque (3x)	€ 9,35
Croquetas de cangrejo caseras con salsa tartara	€ 9,75
Gamba tempura (5x) con salsa chilli	€ 13,45
Carpaccio de solomillo de ternera con queso Parmesano, pinones, pesto y rucula	€ 16,95
Burrata con tomate, edamame y pistachos tostados	€ 14,95
Gambas ajillo (5x) con pan	€ 9,75
Foccacia con pesto, tomates secos, aceite de trufa, foie y burrata (para compartir)	€ 17,95



Platos Principales

La recarga de tu guarnición es gratuita. Si prefieres una guarnición diferente, indícalo al realizar tu pedido.

Carnes

Hamburguesa casera servido con patatas fritas y mayonesa:

- La famosa Burger Nola	€ 14,95
- Fuego y llamas Burger con cebolla y salsa picante	€ 15,35
- Borgoña Burger con queso de cabra y bacon	€ 17,25
- Burger de la huerta (vega)	€ 14,95

Satay de pollo (pechuga) con patatas fritas y ensalada	€ 18,45
Codillo de cordero cocida a fuego lento servida con wok de verduras y patatas	€ 21,35

Solomillo de ternera servido con wok de verduras y patatas

- 1. Elige tu sabor: Original o ‘Al fuego’ con salsa picante
- 2. Elige tu tamaño:

Solomillo de ternera pequeño 150 gramos	€ 21,75
Solomillo de ternera Medio 200 gramos	€ 28,75
Solomillo de ternera Grande 300 gramos	€ 43,75

Pollo al curry servido con arroz blanco y atjar	€ 16,95
T-Bone 500 gramos servido con patatas fritas y ensalada	€ 26,95
Muslo de pato confitado con salsa de oporto servida con wok de verduras y patatas	€ 17,95
Costillas de cerdo marinadas con salsas servidas con ensalada y papa al horno	€ 16,45
Elige tu marinada: ¿BBQ o dulce?	
Todas las salsas se sirven por separado: Salsa de pimienta, salsa de champiñones	€ 0,95

Pescados

Mejillones con salsa de vino blanco servidos con pan o patatas fritas <i>(si están disponibles)</i>	€ 14,95
Filete de lubina a la plancha servido con wok de verduras y patatas	€ 19,95
Lenguado servido con patatas fritas y ensalada	€ 19,45
Pescado al curry servido con arroz blanco y atjar	€ 17,45
Filete de bacalao empanado servido con ensalada	€ 19,45
Filete de salmón con cebolla caramelizada y rúcula servido con wok de verduras y patatas	€ 21,50
Rodaballo con salsa de gambas servido con wok de verduras y patatas	€ 21,65
Tataki de atún servido con mayonesa de wasabi	€ 21,75
Pescado fresco de temporada	DP
<i>Las salsas se sirven por separado: Salsa tártara, salsa de vino blanco</i>	€ 0,95

Para compartir 2 personas

Costillas 1kg

Elige tu marinada: ¿BBQ o dulce?	
Servido con papa al horno, ensalada y salsas	€ 16.95 p.p.

Rodaballo (servido entero)

Servido con wok de verduras y patatas	€ 21.95 p.p.
---------------------------------------	--------------

Los especiales de Nola

Mejillones, Tempura de gambas, Lomo ‘A fuego y llama’, Mini satay de pollo, Tataki de atún	
Servido con papas fritas y ensalada	€ 22.50 p.p.



¿Tiene una alergia? ¡Infórmenos! | Los precios están en euros, IVA incluido
"El pescado que se sirve crudo ha sido previamente tratado por congelación"

Postres

Strudel de manzana casero con helado de vainilla	€ 7,95
Brownie casero servido con helado de vainilla	€ 7,95
Dama blanca con granola y salsa de chocolate	€ 7,95
Mouse de chocolate de la temporada:	
Mouse de chocolate hecho de chocolate amargo servido, caramelo salado y palomitas de maíz	€ 7,95
Mouse de chocolate blanco servido con couli de kiwi fresco	€ 8,95
Tarta de bananofee	€ 7,95
Tiramisu by Nola	€ 7,95
Tarta de queso casera	€ 7,95

Menú para niños

Pasta boloñesa	€ 8,95
Mini hamburguesa con patatas fritas y ensalada	€ 8,95
Nuggets de pollo con patatas fritas y ensalada	€ 8,95
Costillas con patatas fritas y ensalada	€ 8,95
Mini Fish & Chips con ensalada	€ 8,95
Helado infantil	€ 2,95

“Disponemos de envases de uso alimentario para la retirada de la comida no consumida”



Bebidas

Calientes

Café	€ 2,30
Cappucino	€ 2,75
Solo	€ 2,15
Solo doble	€ 3,20
Cortado	€ 2,30
Cafe con leche	€ 2,30
Latte	€ 2,95
Té	€ 2,30
Té de menta fresca	€ 3,25
Leche con chocolate caliente	€ 3,25
Leche con chocolate caliente y ron	€ 4,65
Bon bom	€ 3,20

Frias

Zumo de naranja natural	€ 4,45
Zumo de manzana, melocotón, tomate, piña	€ 2,30
Water 50 cl still	€ 3,35
Water 50 cl sparkling	€ 3,45
Coca cola, coca cola light	€ 2,70
Sprite	€ 2,70
Fanta Orange, Fanta Lemon	€ 2,70
Lemon	€ 2,70
Ginger Ale, Soda	€ 2,70
Soda	€ 2,70
Tonic Fever Tree	€ 3,05
Nestea lemon	€ 3,05
Bitterkas	€ 2,50

Smoothies

Raspberry & Mango	€ 8,95
Fresh mango	€ 8,95
Tropical	€ 8,95
Coconut strawberry	€ 8,95
Avocado vanille	€ 8,95
Piña Colada	€ 8,95
Ginger banana	€ 8,95

Cervezas

Tap Medium	€ 2,75
Tap Large	€ 4,50
Clara	€ 2,75
El Aguila	€ 2,75
Sol	€ 3,35
Heineken longneck	€ 3,35
Affligem Blond	€ 4,05
Duvel	€ 4,35
Radler	€ 3,10
0% Cerveza	€ 2,75
Paulander H. Weissbier	€ 4,80
Ladron de manzanas cider	€ 3,35

Cafe especial

Carajillo	€ 2,85
Café irlandés	€ 6,95
Café italiano	€ 6,95
Café francés	€ 6,95
Café español	€ 6,95
Café de Nola	€ 6,95

Bebidas de verano

Sangria 1l	€ 16,95
Sangria 0,5l	€ 9,00
Sangria cava 1 l	€ 20,55
Sangria cava 0.5 l	€ 12,35
Tinto de Verano	€ 3,35
Pina colada	€ 9,25
Strawberry daiquiri	€ 9,25
Bloody mary	€ 9,25
Sex on the beach	€ 9,25
Margarita	€ 9,25
Mojito	€ 9,25
Strawberry mojito	€ 9,25
Cocktail by Nola	€ 9,25
Diana	€ 10,25
Aperol	€ 9,25
Espresso martini	€ 9,25
Selena	€ 10,25
Nicole	€ 10,25
Virgin mojito	€ 6,25

Ginebra y Tónicos

Bombay Gin & Le Tribute Tonic	
tónico servido con lima	€ 9,95
Gordons Gin & Le Tribute Tonic	
tónico servido con lima	€ 8,95
Hendricks Gin & Le Tribute Tonic	
tonico servido con pepino	€ 11,95
Puerto de India Gin & Tonico rosado	
servido con fresas	€ 9,95
Gin Mare & Le Tribute Tonic	
tonico servido con romero	€ 10,95
Le tribute Gin & Le Tribute Tonic	
tonico servido con limón y romero	€ 12,35

Espíritus y licores

Amaretto di Saronno	€ 5,10
Baileys	€ 5,10
Cointreau	€ 5,10
Licor 43	€ 5,10
Tia Maria	€ 5,10
Ricard	€ 5,10
Bacardi rum	€ 4,80
Barcelo rum	€ 4,80
Tequilla	€ 4,80
Whiskey	€ 4,80
Whiskey Chivas / Black Label	€ 6,70
Vodka	€ 4,80
Jagermeister	€ 3,35
Port	€ 3,35
Martini blanco / Rosso	€ 4,65
Courvoisier V.S.O.P	€ 7,05
Soberano	€ 3,95
Carlos 1	€ 7,05
Carlos 3	€ 4,80
Magno	€ 4,80
Campari	€ 4,80
Orujo de hierbas	€ 3,95
Sambuca	€ 5,10
Drambuie	€ 5,10
Chupito	€ 2,50



VINO DE LA CASA

Vino Blanco

La Casa by Menade - Rueda € 3,05 p. copa / € 14,45 p. botella
Verdejo

Amarillo pajizo con ribetes verdosos, limpio y brillante. Frutas y hierbas frescas. Fresco en boca, equilibrado y con la acidez controlada.

Audentia Chardonnay - Valencia € 3,55 p. copa / € 16,95 p. botella
Chardonnay

Amarillo dorado. Aroma a fruta fresca madura con fondo de aromas cítricos y vainilla. Sabor fresco, elegante, con buen peso en fruta y acidez equilibrada.

Rosado

Audentia Rose - Valencia € 3,55 p. copa / € 16,95 p. botella
Cabernet Sauvignon

Color cereza pálido. Aroma de intensidad alta, con recuerdos a frutillas rojas sobre un fondo lácteo y con un toque final de pimienta. Sabor intenso, paso de boca elegante con una buena frutuosidad y una acidez viva.

Tinto

Rioja Vega Semi crianza - Rioja € 3,05 p. copa / € 14,45 p. botella
Tempranillo - Grarnacha

Fruta oscura en el paladar con presencia de ligeros taninos. Bien estructurado. Muy agradable para beber.

Condado de Oriza Roble - Ribera del Duero € 3,65 p. copa / € 18,00 p. botella
Tempranillo

Potente color carmín brillantes con reflejos púrpuras. Aromas a fruta madura como cerezas, ciruelas, especias dulces, regaliz y granos de café tostados. En boca el vino es fresco y sabroso con taninos y acidez bien integrados. Un final afrutado muy agradable con notas especiadas.

Vino blancos

Martin Códax - Rias Baixas

€ 24,75 p. botella

Albariño

Limpio, brillante de color amarillo limón con reflejos verdosos. Envolvente, fresco y con buen equilibrio. La retronasal recuerda la nota de la fruta cítrica madura.

Los Lau Chardonnay - Valencia

€ 22,75 p. botella

Chardonnay

Textura cremosa con toques cítricos y notas de mantequilla y vainilla provenientes de la crianza en barrica

Nosso by Menade - Rueda

€ 24,95 p. botella

Verdejo 100% natural

Brillante verde teñido de color amarillo paté. Intensamente floral en aroma, cremoso y con notas lácticas. Sutil y elegante. Rico y elegante, con una sensación en la boca impresionante, este es un vino que intriga constantemente con su carácter floral distintivo, bastante esponjoso y autolítico.

Valdebaron – Rioja

€ 28,95 p. botella

Tempranillo blanco

De tono pajizo claro, este vino muestra diversos y delicados aromas de flores blancas, y una estructura firme y elegante en paladar con un retrogusto largo.

Baron de Ley Semidulce - Rioja

€ 18,75 p. botella

Sauvignon blanc

Color amarillo verdoso pálido y brillante. Muestra gran expresividad, con una atractiva gama de aromas exóticos y de hierbas aromáticas. La entrada es vibrante, seductora, con una suave sensación de dulzor y una fresca sensación final de hierbas aromáticas.

Rosados

Jean Leon Pinot Noir - Penedes

€ 24,95 p. botella

Pinot Noir

Con un singular color rosa pálido, este rosado se caracteriza por su inmenso frescor y elegancia. En nariz predominan sus pronunciadas notas de fresa, cereza y melocotón blanco, así como recuerdos a flores cítricas. En boca destaca su elevado frescor y equilibrada acidez y su final persistente.

Vino Tinto

Bardos Romantica crianza - Ribera del Duero

€ 24,95 p. botella

Tempranillo

A la vista presenta un bonito color rojo rubí con ribete del mismo color, de capa alta. En la fase olfativa resulta elegante e intenso, aparecen notas de fruta del bosque a la sazón junto con aromas de la serie especiada (orégano, pimienta) y toques balsámicos. En boca es voluminoso y envolvente, con un tanino noble y terso, y una acidez que le aporta frescura. Su final es persistente con magníficos recuerdos lácticos

Viñas del Vero Syrah colección - Somontano

€ 24,95 p. botella

Syrah

Este vino nos sorprende desde el momento en el que lo servimos en la copa y nos ofrece sus atractivos tonos violáceos sobre una profunda capa. En nariz es muy completo, con equilibrio entre fruta negra y roja, tonos minerales y dulces aromas del elegante tostado que le aporta la barrica en la que realizó su crianza. La boca invita al recuerdo, por su paso amable, sin aristas, redondo, equilibrado y destacando sobre todo por su sutileza, finura y mineralidad.

22 pies Crianza - Rioja

€ 18,50 p. botella

Tempranillo

Color rojo cereza picota, de buena capa. En nariz destaca por su intensidad y finos aromas a frutos rojos, sobre un fondo de elegantes tostados y especiados fruto de a su crianza en barrica. En boca es fresco, resultado de su equilibrio de ácidos, y elegante y fino debido a la madurez de sus taninos. De postgusto largo y persistente

Maria de Moya - Valencia

€ 22,75 p. botella

90% Bobal - 10% Merlot

Es un vino tinto intenso y aromático. Una paleta llena de especias, complementada con un poco de coco y vainilla, pero también frutas secas. Final equilibrado con una frescura clara y taninos suaves.

Altamimbre Reserva - Ribera del Duero

€ 43,95 p. botella

Tempranillo

Este vino tiene un color rojo picota, con mucha intensidad y con muy buena capa. Tiene una entrada potente, con cuerpo, equilibrado con taninos muy bien unidos, con gran persistencia y en retronasal vuelven a aparecer los tonos tostados, torrefactos, caramelos y esos tonos de uvas pasas.

Las Pisadas - Rioja

€ 27,30 p. botella

Tempranillo

Color cereza oscuro, bien cubierto. Deliciosamente frutal (confitura de frambuesas), con finas notas de frutos secos (dátiles) y un fondo de especias (clavo). En boca es sabroso, cálido, con un paso de boca sensual y muy agradable.

Cava

El Miracle - Brut

€ 18,50 p. botella

Macabeo - Chardonnay

Color amarillo pajizo, de burbuja fina y persistente. El aroma es limpio y afrutado, con un marcado carácter cítrico y con un fondo de notas florales. Ofrece una magnífica presencia en la boca gracias a la variedad Chardonnay mostrándose seco y al mismo tiempo frutal, de un largo retrogusto, con el carbónico muy bien integrado.

Cava Benjamin de Codorniu

€ 4,75 p. copa

Color amarillo pajizo palido. Burbuja fina, persistente y bien integrada. En la boca tiene burbujas finas con un equilibrado frescor.

Champagne

Moët & Chandon Imperial Ice

€ 85,00 p. botella

Ice Impérial, el primer y único champagne especialmente creado para disfrutar con hielo. Una nueva experiencia de champagne que combina sensaciones divertidas, frescas y libres sin dejar de ser fiel al estilo Moët & Chandon, un estilo que se distingue por su frutado brillante, su paladar seductor y su elegante madurez.

Taittinger Prestige Rose

€ 95,00 p. botella

Este champán es notablemente vibrante y sofisticado. Su sabor revela un sutil equilibrio entre la frescura y la estructura de la siempre presente fruta roja, haciéndola con cuerpo y suave. Su fuerte carácter también se muestra en su color reluciente, intenso y deliciosamente único. Un rosado magníficamente mezclado.