PARA PICAR

Guacamole a la Leña — $295
Aguacate + Aceite ahumado + Pico de gallo + Tostadas de maíz con ajonjolí.

Caviar, Dip & Chips — $950
Caviar (8 g) + Dip cremoso de cebolla caramelizada + Cebollín chino + Papas chips.

Mejillones a la Crème Fraîche — $350
Mejillones (500 g) + Crème fraîche + Finas hierbas + Pan artesanal.

Camarones al Hielo (5 pzas) — $415
Camarones gigantes + Cátsup de la casa + Galletas saladas fritas.

Mix de Elotes Chamuscados — $330
Elote amarillo + Costilla de elote + Elote baby + Cenizas de maíz + Salsa spicy.

Camarones Lola — $390
Camarón tempura (140 g) + Aderezo oriental + Cebollín + Ajonjolí negro.

Tacos Olvidados (3 pzas) — $210
Robalo a la leña (130 g) + Puré de papa + Aguacate + Salsa spicy.

Crujientes Tiras de Pollo — $360
Pollo frito (170 g) + Aderezo de miso-serrano + Salsa gochujang.

Papas a la Francesa — $240
Papas crunch + Parmesano + Cátsup de la casa.

Crudités — $220
Jícama + Pepino + Zanahoria + Cacahuates japoneses + Chamoy de la casa.

FRESCOS DEL DÍA

Aguachile de Camarón — $445
Camarón (200 g) + Leche de pantera + Pepino.

Salsa Verde: Serrano del norte.

Salsa Negra: Tatemada + Recado negro.

Ceviche — $445
Pico de gallo + Aguacate + Leche de tigre.

Camarón Cocido (200 g) / Lomo de Robalo (200 g) / Mixto (200 g)

Cóctel Pacífico — $415
Camarón (200 g) + Aguacate + Pico de gallo + Cátsup de la casa + Salsa bruja.

Callo de Hacha — $980
Callo de hacha (250 g) + Salsas negras + Ponzu + Serrano.

TACOS

Tacos Costra de Camarón (2 pzas) — $265
Camarón (70 g) + Costra de queso menonita + Frijol de la casa + Tocino + Aguacate + Tortilla de harina.

Taco de Langosta (1 pza) — $295
Langosta (70 g) + Mantequilla compuesta + Arroz rojo + Aguacate + Tortilla de harina.

Tacos de Rib Eye del Norte (2 pzas) — $365
Rib eye (200 g) + Tocino + Aguacate + Chile caribe + Tortilla de maíz.

Tacos de Pescado a la Leña (2 pzas) — $295
Robalo (160 g) en costra de ceniza + Frijol de la casa + Aguacate + Aderezo miso + Tortilla de maíz.

Burrito Lola (150 g) — $345
Atún ahumado + Camarón + Kanikama + Queso menonita + Tortilla de harina grande.

Tacos de Pescado Frito (2 pzas) — $295
Robalo (160 g) + Frijol de la casa + Aguacate + Tortilla de maíz.

ENSALADAS Y VERDURAS

Tabla de Verduras Asadas — $220
Verduras de temporada a las brasas + Parmesano + Pistache miso-crème fraîche.

Sunomono de Pepino y Camarón — $375
Camarón cocido + Kanikama + Tobiko + Pepino persa + Wakame + Vinagreta de arroz-shoyu.

Ensalada Iceberg — $325
Lechuga iceberg + Tomate cherry + Tocino + Aderezo Lola.

WEEKEND SPECIAL

Ostiones Frescos en su Concha (5 pzas) — $385
Cítricos + Ponzu + Salsa marisquera de la casa.

Almeja Reina Fresca en su Concha (3 pzas) — $420

Estilo Lola: Atún fresco + Ikura + Ponzu.

Rasurada: Cítricos + Ponzu + Salsa marisquera de la casa.

Manos de Cangrejo Moro (5 pzas) — $820
Mantequilla miso.

Langosta a las Brasas — $3 x gramo
Langosta entera + Mantequilla compuesta + Ajos confitados.

TOSTADAS

Tostada de Atún Fresco — $225
Atún fresco (100 g) + Aguacate + Mayo spicy + Aceite de oliva.

Tostada de Atún Enamorado — $225
Atún fresco (100 g) + Aguacate + Aderezo Enamorado agridulce.

Tostada de Aguachile Verde — $215
Camarón (100 g) + Salsa verde serrano + Aguacate.

Tostada de Ceviche — $215
Leche de tigre + Aguacate + Pico de Gallo.

Camarón Cocido (100 g) / Lomo de Robalo (100 g) / Mixto (100 g)

Nuestra cocina maneja mariscos, pescados, carnes, lácteos, gluten, huevo y frutos secos. Si presenta alguna alergia o intolerancia, favor de informarlo a su mesero antes de ordenar.
El consumo de productos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad del comensal. Algunos platillos pueden contener pequeños fragmentos de hueso, espinas o concha propios de los productos. Consumir con precaución.
Algunos platillos podrían no estar disponibles debido a la frescura y disponibilidad de los productos. Precios en pesos mexicanos, IVA incluido.

DEL FUEGO

DEL MAR

Pesca del día — $2 x gramo

Zarandeado: Pescado fresco a las brasas + Aderezo zarandeado + Frijol de la casa + Arroz rojo.

Frito: Pescado fresco + Ajos confitados + Aderezo + Papas chips.

Ladrillo de Atún a las Brasas — $580
Atún marinado (350 g) + Ponzu serrano.

Camarones Zarandeados — $585
Camarón gigante (400 g) + Aderezo zarandeado + Sonoritas de harina con frijol de la casa.

Lomo de Pescado — $625
Robalo al carbón (300 g) + Aderezo zarandeado + Naranja agria + Papa paja frita.

Arroz Marinero — $495
Mariscos de la pesca del día (310 g) + Arroz meloso.

Pasta con Langosta — $560
Langosta confitada (100 g) + Fettuccini a la crème fraîche + Finas hierbas + Parmesano + Pan artesanal.

DE LA TIERRA

Rib Eye a la Sal (600 g) — $1,320
A la leña + Cebolla asada en salsas negras + Ajo asado con miel de agave.

New York a las Brasas (400 g) — $1,200
Al carbón + Papa cambray frita + Aderezo de aceituna kalamata.

Pollo a la Leña
Marinado 24 horas + Mantequilla de miso.
(entero ≈ 1.2 kg) $620
(medio ≈ 600 g) $325

PIZZE BIANCHE DE MASA MADRE EN HORNO DE LEÑA

Base de salsa blanca + Parmesano + Mozzarella fresca y rallada + Arúgula + Albahaca.

- Trufa de Temporada — $880
- Camarón, Jamón serrano, Tomate cherry y alcaparra — $550
- Queso de cabra, Tocino y Cebolla caramelizada — $550
- Pepperoni, Salami y jalapeño — $495

ENTRE PANES

Lomito Lola — $440
Rib Eye (100 g) + New York (100 g) + Queso suizo + Provolone + Mostaza de grano + Jugo de Carne + Pan figazza + Papas chips

Brioche de Pescado Crujiente con Caviar — $880
Robalo crujiente (130 g) + Caviar (3 g) + Aderezo Roquefort + Pan brioche + Papa y camote chips

Brioche de Pescado a la Leña — $390
Robalo en costra de ceniza (140 g) + Ikura + Aderezo roquefort + Pan brioche + Papa y camote chips.

Brioche de Pollo Frito — $325
Pollo frito (150 g) + Salsa gochujang + Jícama + Pepinos curtidos + Pan brioche + Papas y camote chips.

Prime Burger — $410
Carne prime (250 g) + Cheddar + Tocino + Cebolla asada + Aderezo Roquefort + Pan brioche + Papas gajo.

POSTRES

Croustillant de Coco y Dulce de Leche — $230
Crujiente de coco tostado tibio + Dulce de leche + Helado de vainilla.

Chocolate Affair — $230
Brownie artesanal fudgy tibio + Helado de vainilla.

Tarta Vasca — $240
Clásica horneada + Centro cremoso.

Mil Hojas — $350
Hojaldre crujiente + Dulce de leche + Merengue suave.

Carrot Cake — $290
Esponjoso de zanahoria + Betún cremoso.

BEBIDAS

Agua Sta. María Natural (400 ml)	$75	Limonada / Naranjada	$95	Red Bull (355 ml)	$180	Americano	$95
Agua de Piedra Natural (650 ml)	$190	Refresco (355 ml)	$85	Boost (235 ml)	$110	Espresso	$80
Agua de Piedra Mineral (650 ml)	$190	Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Sidral Mundet		Piñada	$165	Doble Espresso	$100
Agua Mineral (355 ml)	$85			Mojito Virgen	$165	Cappuccino	$100
Agua Tónica Seagrams (355 ml)	$95						

Nuestra cocina maneja mariscos, pescados, carnes, lácteos, gluten, huevo y frutos secos. Si presenta alguna alergia o intolerancia, favor de informarlo a su mesero antes de ordenar.
El consumo de productos crudos o poco cocidos es bajo responsabilidad del comensal. Algunos platillos pueden contener pequeños fragmentos de hueso, espinas o concha propios de los productos. Consumir con precaución.
Algunos platillos podrían no estar disponibles debido a la frescura y disponibilidad de los productos. Precios en pesos mexicanos, IVA incluido.