

Lola

tapas

papas bravas R\$ 38

batatas rústicas fritas, temperadas com sal de ervas e páprica defumada, servidas com aioli (versão vegana com molho romesco no lugar do aioli)

milanesa | R\$ 52

bife de porco fininho à milanesa, cortado xadrez e servido com mostarda Ribs

brie chips e pastinhas | R\$ 38

chips de pão, molho romesco, pesto, requeijão caseiro e creme de queijo brie gratinado com geleia de pimenta

croquetas ragu | R\$ 45

bolinhos de carne de panela, molhinho do fundo da assadeira e aioli

montaditos | R\$ 38

também conhecidos como sanduíche aberto ou canapé, os montaditos espanhóis são fatias de pão baguete com recheios e coberturas variadas. Porção de 6 un. escolha o sabor:

Tomatinhos - requeijão caseiro e tomatinho cereja assado

Manzana - Pastinha de queijo azul, maçã caramelizada e mini folhas

Copa - tomate picadinho e temperado, requeijão caseiro e copa defumada

tábua de montaditos | R\$ 68

para compartilhar e provar todos os sabores de montaditos! Tábua com 12un. nos três sabores acima!

ovos rancheiros | R\$ 37

dois ovos estalados no mais delicioso e fresquinho molho de tomate - acompanha pão campanha e é perfeito para beliscar ou como pequena refeição

pratos

schnitzel | R\$ 57

bife de porco fininho à milanesa, vinagrete de repolho roxo e salada de batata com maionese defumada

nhoque pomo-pesto | R\$ 55

nhoque de batata, molho de tomate fresquinho, pesto de manjeriço, crocante de panko e parmesão (versão vegana sem panko e parmesão)

camarão e cabotia | R\$ 58

risotinho de camarão, creme de moranga cabotia, caldo de camarão e legumes, limão siciliano tostado e requeijão caseiro. Uma homenagem ao clássico das festas de família o "Camarão na Moranga"

nhoque ragu | R\$ 55

nhoque de batata, aquele molho de carne desmanchando, cozido lentamente no molho de tomate, salsinha e parmesão

arroz frito de camarão | R\$ 58

camarões salteados com arroz branco no shoyu com repolho, cenoura, alho poró, alho, cebola e pickles de pepino japonês

arroz frito vegano | R\$ 53

arroz branco salteado com repolho, cenoura, alho poró, alho, cebola, gengibre e cogumelos paris

feijoadinha do Lola | R\$ 59

Os sábados de inverno pedem um almoçoquentinho: Feijoada de feijão branco, costelinha de porco e gado, calabresa e bacon, arroz, couve refogada, laranja, farofa de copa e aquele aipimzinho frito de entrada.

Servido individualmente, somente aos sábados até as 15h.

doces

churros do lola | R\$ 32

churros com açúcar e canela, calda de doce de leite

choco churros | R\$ 32

churros com açúcar de baunilha e ganache de chocolate

doble churros | R\$ 48

churros para compartilhar! Metade empanado em açúcar de baunilha e outra metade em açúcar e canela, acompanha calda de doce de leite e ganache de chocolate

waffle banoffee

waffle tostadinho, banana caramelizada, doce de leite e chantilly

2 unidades para dividir | R\$ 38

porção individual | R\$ 28

torta red velvet | R\$ 24

torta de massa vermelha, recheio de cream cheese com baunilha e redução de frutas vermelhas

torta brigadeiro | R\$ 26

bolo de cacau, ganache de chocolate 54% e brigadeiro

brownie | R\$ 19

brownie cremoso de chocolate e ganache de chocolate

menu kids

pratinho lola | R\$ 43

ragu de carne bovina com molho de tomate, arroz branco, batatas rústicas, ovo frito e tomatinhos cereja

nhoque kids | R\$ 40

nhoque de batata com molho de tomate e queijo ralado

lanches

sanduíche di capri | R\$ 37

requeijão caseiro, tomate cereja confit, molho pesto, rúcula e queijo colonial

* adicione uma porção de papas bravas por mais R\$ 16

empadão de frango | R\$ 29

acompanha saladinha

sangrias

sangria clássica

Vinho frisanter, espumante brut, rum, suco de goiaba, suco de pêssego e licor de laranja Servido com frutas
taça | R\$ 35 jarra | R\$ 95

sangria solar

Espumante brut, xarope de bergamota, licor de laranja, água tônica e frutas amarelas
taça | R\$ 35 jarra | R\$ 95

cafés

ristretto | R\$ 7

espresso simples | R\$ 7

carioquinha | R\$ 7

espresso duplo | R\$ 9

espresso tônica | R\$ 17

mocaccino gelado | R\$ 30

irlandês | R\$32

capuccino | R\$ 9

café com leite | R\$ 9

chocolate quente | R\$ 9

chá mate quente | R\$ 7

café passado | R\$ 9

cervejas

Chopp Artesanal da Luz - Pilsen e IPA | R\$ 19

Heineken 600ml | R\$ 22

Heineken - Long Neck | R\$ 16

Cerveja do Mês - Consulte

sem álcool

chá gelado | R\$ 14

Chá mate com xarope de limão

suco natural | R\$ 13

Heineken sem álcool | R\$ 16

água mineral e refri | R\$ 8

Sangria Virgem

Suco de goiaba, pêssego e uva, frutas e soda limão

taça | R\$ 18

jarra R\$ 50

drink do dia

todo dia um drink especial - consulte com nossos atendentes :) - R\$ 35

quentão quintana

Vinho branco e brandy, especiarias, hibisco e maçã
R\$18

drinks

negroni | R\$36

gin Yvy, Campari, vermute rosso

scarface | R\$35

Drinque criado para o Capone Drinkeria que ganhou cara nova aqui na CCMQ

brandy, limão siciliano, xarope de gengibre, baunilha

caipa de verão | R\$37

Uma versão da caipirinha com morango fresco

vodka, limão, morango e açúcar

banana spritz | R\$34

gin Yvy, chá de banana e baunilha, xarope de bergamota limão, água tônica

havanito mojito | R\$33

O clássico mojito + abacaxi tropical = ♥

rum prata, limão, abacaxi, hortelã

aperolzinho do lola | R\$35

Aperol, licor de pêssego, espumante brut, laranja

Espumantes

Irradia Audace Brut Rosé | Monte Belo do Sul | R\$118

Cave Amadeo Brut / Cave Geisse | Pinto Bandeira | R\$148

Prosecco Courmayeur | Garibaldi | R\$92

Terranova Brut Rosé | Vale do São Francisco | R\$74

Família Bebber Vero Brut | Flores da Cunha | R\$148

Viticcio Brut Bianco Tenuta Foppa e Ambrosi | Vale dos Vinhedos R\$119

Pinto Bandeira Aurora Extra Brut | Pinto Bandeira | R\$118

Coleção Sur Lie Cristofoli | Serra do Sudeste | R\$139

Brancos

Wild Trebbiano Miolo | Campanha Central | R\$98 (taça R\$26)

Banja Sauvignon Gris Audace | Caxias do Sul | R\$109

Riesling Macerado Cristofoli | Bento Gonçalves | R\$139

Pleno Blanc Giallo Marzarotto | Flores da Cunha | R\$98

Miolo Chardonnay Viognier | Campanha Meridional | R\$74

Casa Perini Chardonnay | Serra Gaúcha | R\$94

Rosés

Ana & Grazi Malbec/Tannat - Caetano Vicentino | Campanha | R\$98 (taça R\$26)

Eu Flória Família Bebber | Noroeste Gaúcho | R\$139

Miolo Rosé Cabernet Sauvignon/Tempranillo | Vale dos Vinhedos | R\$74

Rosé de Sangiovese Cristofoli | Serra Gaúcha | R\$ 109

NoAr Rosé Terrças | Pinto Bandeira | R\$ 98

Tintos

Capella dos Campos Pinot Noir | Campos de Cima | R\$118

Espaço Tempo Cabernet Sauv. - Cristofoli | Serra Gaúcha | R\$109 (taça R\$26)

Tannat/Viognier Cofermentado Larentis | Vale dos Vinhedos | R\$156

Miolo Seleção Cabernet Merlot | R\$74

Cultura Tannat - Tenuta Foppa e Ambrosi | Serra Gaúcha | R\$199