

# 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 manjericão, crocante de panko e parmesão (versão vegana sem panko e parmesão)

### **camarão e cabotiá | R\$ 58**

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

### **nhoque ragú | 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

### **entrecot | R\$ 59**

bife de entrecot, purê de couve-flor e uma seleção de veggies salteados e tostadinhos: cebola, cenoura, brocolis, repolho e cogumelo.

### **feijoadinha do Lola | R\$ 59**

**Aos sábados e neste domingo de Dia dos Pais:** 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, 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\$ 32**

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

## **crocantíssimo | R\$ 32**

frango empanado crocante, aioli, pickles de cebola, rúcula e queijo azul no pão campanha

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

# sangrias

## **sangria clássica**

Vinho frisanete, 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 Heinken | R\$ 17

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

# vinho em taça

tinto, branco ou rosé, consulte as opções ou a carta completa para os rótulos em garrafa | R\$ 26

# drinks

**negroni | R\$36**

*gin Yvy, Campari, vermute rosso*

**scarface | R\$35**

Drink 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

*vodca, 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  
Aurora Brut | Serra Gaúcha | R\$74  
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

## Branco

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  
Eu Floria Família Bebber | Noroeste Gaúcho | R\$139  
Miolo Rosé Cabernet Sauvignon/Tempranillo | Vale dos Vinhedos | R\$74  
Rosé de Sangiovese Cristofoli | Serra Gaúcha | R\$ 109  
Aurora Reserva Merlot Rosé | Pinto Bandeira | R\$ 98 (taça R\$26)

## Tintos

Capella dos Campos Pinot Noir | Campos de Cima | R\$118  
Espaço Tempo Cabernet Sauv. - Cristofoli | Serra Gaúcha | R\$109 (taça R\$26)  
Giuseppe Lovatel Pinot Noir | Serra Gaúcha | R\$98  
Tannat/Viognier Cofermentado Larentis | Vale dos Vinhedos | R\$156  
Miolo Seleção Cabernet Merlot | R\$74  
Vallebello Cabernet Sauvignon Reserva | R\$98  
Cultura Tannat - Tenuta Foppa e Ambrosi | Serra Gaúcha | R\$199