

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)

Brie, Chips e Pastinhas | R\$41

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

Montaditos

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 | R\$38 - requeijão caseiro e tomatinho cereja assado

Manzana | R\$38 - Pastinha de queijo azul, maçã caramelizada e mini folhas

Copa | R\$43 - 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 12 unidades nos três sabores acima!

Tábua do Queijo Gaúcho | R\$104

uma homenagem a produção artesanal do RS em forma de tábua para compartilhar!

Três tipos de queijo artesanal produzidos aqui no estado, copa defumada, pasta de gorgonzola, molho pesto, pães, frutas frescas e em compota. Curadoria especial do Clube do Queijo Artesanal Gaúcho

Milanesa | R\$55

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

Burrata do Lola | R\$74

tomatinhos e morangos confit, queijo burrata de búfala, ervas e brotos, acompanha pãozinho

Panelinha Veggie | R\$49

creminho de grão de bico e amendoim, legumes e cogumelos tostados, chips de pão sírio

Croqueta de Moqueca | R\$48

bolinhos de moqueca de camarão e vinagrete de pimenta biquinho, porção de 4 unidades



english menu



PRATOS

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"

Costelão | R\$59

arroz cremoso no caldo de costela bovina braseada no vinho, costela desfiada, cebola tostada, pickles de moranga e palha de alho poró

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)

Entrecot | R\$61

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

Arroz Frito Vegano | R\$53

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

Rigatoni Crocante | R\$57

rigatoni com molho cremoso de queijos e especiarias, farofinha de copa e filezinho de frango empanado e crocante

Salada Lola | R\$41

mix de alfaces e rúculas, tomatinho confit, pickles de cebola, queijo parmesão, maio de manjericão e filezinho de frango empanado

*salada Lola sem frango R\$ 32

LANCHES

Sanduíche di Capri | R\$37

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

Crocantíssimo | R\$39

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

Sanduíche de Costela | R\$48

pão de abóbora, costela de gado assada e desfiada, aioli, queijo colonial, rúcula e pickles de cenoura

Empadão de Frango | R\$29

acompanha saladinha

* adicione uma porção de papas bravas por mais R\$ 16 em todos os lanches

KIDS

Nhoque Kids | R\$40

nhoque de batata com molho de tomate e queijo parmesão

Pratinho Lola | R\$41

iscas de frango com molho de tomate, arroz branco, batatas rústicas, ovo frito e tomatinhos cereja

Rigatoni Kids | R\$40

massa rigatoni com molho de queijos

COMBINHO ALMOÇO

Sobremesa + Café | R\$15

Sobremesa do dia + café espresso ou passado

válido de terça a sexta das 12h as 15h



Waffle Banoffee

waffle tostadinho, banana caramelizada, doce de leite e chantilly

porção maior para dividir | R\$39
porção individual | R\$29

Waffle Frutas Vermelhas

waffle, requeijão caseiro cremoso e geleia de morango e mirtilo

porção maior para dividir | R\$39
porção individual | R\$29

Cheesecake no Copinho | R\$18

creme à base creamcheese e baunilha, calda de frutas vermelhas e farofinha de biscoito no copinho

Pudim de Pote | R\$18

pudim de doce de leite e caramelo de café

Torta Red Velvet | R\$25

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\$ 21

brownie cremoso de chocolate e ganache de chocolate

CHURROS

Churros do Lola | R\$35

churros com açúcar e canela, calda de doce de leite

Choco churros | R\$35

churros com açúcar de baunilha e ganache de chocolate

Doble Churros | R\$51

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



COCKTAILS & APERITIVOS

Scarface | R\$36

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

vodka, limão, morango, açúcar e picolé de limão

Brumble | R\$35

gin Yvy, geléia de frutas vermelhas, limão, licor de cassis

Havanito Mojito | R\$36

rum prata, limão, abacaxi, hortelã

Piña Descolada | R\$36

rum prata, rum de côco, licor de côco, calda de abacaxi, limão, aquafaba, côco tostado

Aperolzinho do Lola | R\$36

Aperol, licor de pêssego, espumante brut, laranja

Banana Spritz | R\$36

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

Lolita | R\$36

rum, suco de pêssego, licor de laranja, espumante brut, picolé de limão

Cosminho | R\$35

Uma versão "gaúcha" do super clássico Cosmopolitan | vodka, suco de uva, suco de limão, licor de laranja

Negroni | R\$35

Gin YVY, Campari e vermute

Drink do Dia | R\$35

todo dia um drink especial - consulte com nossos atendentes :)

CERVEJAS

Chopp Heineken R\$ 17
Chopp Artesanal R\$ 19
Heineken 600ml R\$ 22
Heineken Long Neck R\$ 16
Cerveja do Mês - Consulte

SEM ÁLCOOL

Chá Gelado R\$ 14
Suco Natural R\$ 13
Refri /Água Mineral R\$ 8
Heineken Long Neck 0% R\$ 16



Sangria Clássica

Vinho frisante, espumante brut, rum, suco de goiaba, suco de pêssego e licor de laranja Servido com frutas

taça | R\$ 37 jarra | R\$ 98

Sangria Solar

Espumante brut, xarope de bergamota, licor de laranja, água tônica e frutas amarelas

taça | R\$ 37 jarra | R\$ 98

Sangria Virgem

Suco de goiaba, pêssego e uva, frutas e soda limão - sem álcool

taça | R\$ 22 jarra | R\$ 58



Ristretto | R\$ 8

Espresso Simples | R\$ 8

Carioquinha | R\$ 8

Espresso Duplo | R\$ 10

Espresso Tônica | R\$ 17

Mocaccino Gelado | R\$ 30

Affogato | R\$ 26

Café da Rainha | R\$ 32

Espresso, brandy, licor de coco e xarope de gengibre

Banana Toffee | R\$ 30

Banana, capuccino, espresso e caramelo salgado

Espresso Cítrico | R\$ 31

Suco de laranja natural com gengibre e espresso

Berry Latte | R\$ 31

Leite vegetal, geleia de frutas vermelhas e espresso

Triplet | R\$ 30

Ginger ale, espresso e mousse de mel e café

Irlandês | R\$ 32

Capuccino | R\$ 10

Café com Leite | R\$ 10

Chocolate Quente | R\$ 10

Chá Mate Quente - Consulte sabores | R\$ 10

*Leite Vegetal - Adicional de R\$ 3,50