

tapas

bolinho de bacalhau | R\$ 54
servidos com limão e geleia de pimenta

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

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

cogulola | R\$ 49 

cogumelos paris marinados em azeite de ervas e alho, empanados e fritos - servido com geleia de pimenta

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

burrata do lola | R\$ 69

tomatinho confit, azeite de pesto, burrata de búfala, geleia de tomate defumado e rúcula - acompanha pão campanha

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!


tábua do queijo gaúcho | R\$ 98

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.

adicionais

molhos pesto, aioli, pastinha, geleia | R\$ 7
creme de queijo brie gratinado | R\$ 14
arroz branco | R\$ 11
ovo frito | R\$ 6


 favoritos do Lola

 temos versão vegana - solicite

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 manjerição, 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 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

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

entrecot | R\$ 59

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

cremoso de cogumelos | R\$ 54

arroz cremoso no caldo de legumes, cogumelos salteados, cebola tostada e crocante de couve

arroz frito vegano | R\$ 53 

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

salada capresina | R\$ 35

mistura de folhas verdes, tomate confit, mussarelinha de búfala, azeite de pesto e crocante de pão

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

sanduíche de costela | R\$ 48

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

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

crocantíssimo | R\$ 46

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

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

sanduíche di capri vegano | R\$ 38

sanduíche no pão brioche, tomate assado, rúcula e molho romesco

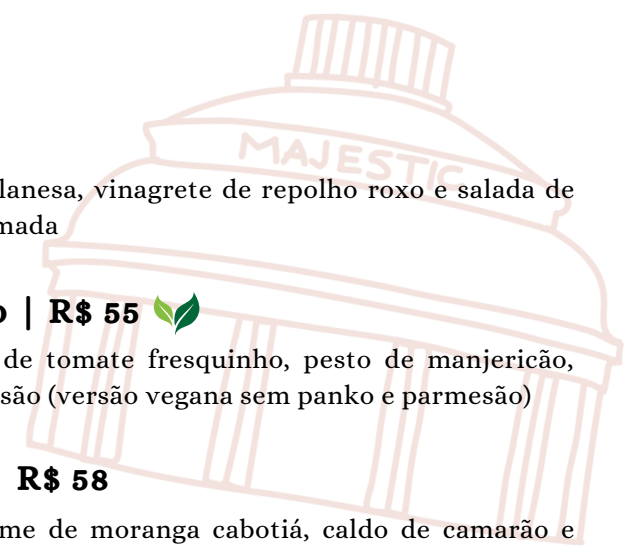
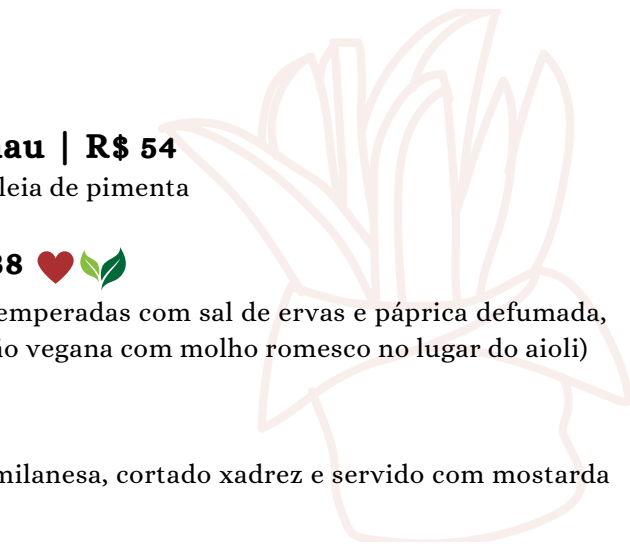
* adicione uma porção de papas bravas por mais R\$ 16

empadão de frango | R\$ 29

acompanha saladinha

quiche de alho poró | R\$ 29

acompanha saladinha



drinks

Procuramos a essência do verão e encontramos inspiração na loucura colorida e intensa dos anos 80 e 90, frutas, sabores exagerados e muita refrescância

luscofusco | R\$34

O clássico Sunrise, com uma pitada de intensidade do Campari e um alegre apimentadinho

tequila prata, suco de laranja, campari, grenadine, limão, borda de sal, açúcar e páprica

piña descolada | R\$35

A Pina Colada ganhou uma versão mais fresca e leve, mas não menos cremosa e deliciosa

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

caipa de verão | R\$37 ❤️

Uma versão da caipirinha com morango fresco e picolé pra verão nenhum botar defeito

vodka, limão, morango, açúcar, picolé de limão

cosminho | R\$34

Uma versão "gaúcha" do super clássico Cosmopolitan

vodka, suco de uva, suco de limão, licor de laranja

bramble | R\$35

Criado em 1984, até hoje um clássico com gostinho de fruta do pé!

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

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

oliveira | R\$37

Uma versão do clássico Martini, fat washed com azeite de oliva artesanal gaúcho

gin infusado com azeite Torrinhas, martini bianco, zest de limão siciliano e azeitona

sem álcool

sangria virgem taça ❤️

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

taça | R\$ 18 jarra R\$ 50

chá gelado | R\$ 14

Chá mate com xarope de limão

suco natural | R\$ 13

Laranja, Uva Tinta e Uva Branca

Heineken sem álcool | R\$ 16

água mineral e refri | R\$ 8

clássicos do Lola

Nossos clássicos, porque não somos loucos de dizer pra querida clientela desse bar que os queridinhos foram embora

lolita | R\$36

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

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

banana spritz | R\$34

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

irlandês | R\$ 32

whisky, licor de café, café espresso, leite vaporizado

drink do dia

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

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

tapas y vinos

harmonização de tapas e vinhos | R\$ 78

sequência de três tapas harmonizadas com três taças de vinho (cada taça com 100ml)

Branco - Cogumelo paris assado e recheado com creme de Brie gratinado

Vinho Branco Rosé - Crocante de pão, creme de moranga, camarão salteado e farofa cítrica

Tinto - Arancini de costela defumada, com queijo colonial, maio de cenoura e pickles de cebola roxa

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

cervejas

Chopp Heineken | R\$ 17

Chopp Artesanal - consulte | R\$ 19

Heineken 600ml | R\$ 22

Heineken - Long Neck | R\$ 16

Cerveja do Mês - Consulte

Blue Moon - Long Neck | R\$ 25

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

waffle frutas vermelhas

waffle, requeijão caseiro cremoso e geleia de morango e mirtilo

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

bolo de cenoura | R\$ 18

com cobertura de chocolate

brownie | R\$ 19

brownie cremoso de chocolate e ganache de chocolate

torta brigadeiro | R\$ 26

bolo de cacau, ganache de chocolate 54% e brigadeiro

adicional ganache

calda de ganache de chocolate | R\$ 8

Lola