



Las Zolas

Cocina Artesanal

• DESAYUNOS •

HUEVOS AL GUSTO

Revueltos con jamón, vegetales a la plancha, salchicha, nopales, champiñones con espinacas o a la mexicana. Acompañados de frijoles de la olla y platanitos fritos.

Agrega chilaquiles por \$25

95



QUESADILLAS (3 PZAS)

Tortilla de comal, rellenas con los guisos de tu elección y quesillo, acompañadas con frijoles de la olla y ensalada del día.



CHILAQUILES CLÁSICOS 135

Con pollo o huevo (2 pzas), bañados con salsa roja o verde, crema, queso crema, cebolla curtida, aguacate y cilantro.

CHILAQUILES ESPECIALES 165

Bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, queso doble crema, frijoles de la olla y platanitos fritos. Coronados con carne de res y nuestra mezcla especial de semillas y chiles; acompañados de aguacate, cebolla curtida y cilantro.



HAZLOS VEGETARIANOS:

Champiñón con espinaca o vegetales a la plancha.

INGREDIENTES EXTRA:

25 Aguacate - 25 Costra de queso
25 Chorizo - 20 Plátanos fritos
30 Cochinita - 45 Bisteces de res



ENCHILADAS 4 ESTACIONES 145

Dobladas de tortilla de maíz rellenas de pollo deshebrado bañadas en salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole. Servidas con crema, queso doble crema y cebolla curtida. Coronada con lajas de aguacate, rabanitos y chorizo coletto.



INGREDIENTES EXTRA:

20 Huevo (2 pzs) - 25 Costra de queso
25 Chorizo - 30 Cochinita

HUEVOS CON CHORIZO O CHISTORRA 145

Revueltos con chorizo o chistorra acompañados de frijoles de la olla, platanitos fritos y chilaquiles.



*Todos los desayunos incluyen café o té (refil), jugo del día, pan tostado de la casa y mermeladas artesanales. *Los desayunos terminan a las 2:00 p.m.*



Las Zolas

Cocina Artesanal

• DESAYUNOS •

OMELETTE

Acompañado de frijoles de la olla, platanitos fritos y chilaquiles.



135

RELENOS:

- Nopales -Jamón -Papa con chorizo
- Salchicha -Champiñones con espinaca
- Vegetales a la plancha -Rajas poblanas

QUESOS:

- Queso panela -Queso ahumado -Quesillo

CLUB SÁNDWICH

Elaborado con nuestro pan de caja, pollo deshebrado, lechuga, huevo en torta, tomate, jamón, queso ahumado y guacamole. Acompañado de papas a la francesa y dip de chipotle.



145

HUEVOS MOTULEÑOS

Hechos a nuestro estilo; huevos estrellados montados sobre tostadas con frijol, jamón y queso manchego; bañados con salsa motuleña, servidos con lajas de aguacate, trozos de tocino y platanitos fritos.



128

HUEVO CON TOCINO

Huevos revueltos con tocino, guarnicionados con frijoles de la olla, platanitos fritos y chilaquiles.



135

MERCI-MERCI (CROQUE MADAME)

145

Sándwich elaborado con nuestro pan de caja, relleno de carne de res asada y queso manchego. Bañado con salsa bechamel con queso; coronado con un huevo estrellado y guarnicionado con ensalada del día con vinagreta francesa.



PAN FRANCÉS (4 pzas) 95

Clásica receta francesa, elaborados con pan de la casa, revolcados con azúcar. Acompañados de amaranto y fruta.



ENCHILADAS SUIZAS CON QUESO AHUMADO (5 pzas) 145

Como nos gustan en casa, con queso ahumado dorado a la plancha y cebolla curtida. Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde y crema.



OMELETTE DE MOLE 125

Bañado con mole de la casa, relleno de queso panela o queso ahumado. Servido con crema, queso doble crema y cebolla curtida. Acompañado con frijoles de la olla, platanitos fritos y rabanitos.



*Todos los desayunos incluyen café o té (refil), jugo del día, pan tostado de la casa y mermeladas artesanales. *Los desayunos terminan a las 2:00 p.m.*

Las Lolas

Cocina Artesanal

• DESAYUNOS •

SU MAJESTAD (TORTA DE CHILAQUIL) 115

Elaborada con bolillo de la casa, chilaquiles rojos con huevo revuelto a la mexicana, crema, queso doble crema, queso ahumado y mayonesa. Coronada con cebolla curtida aguacate y cilantro. Acompañado de papas a la francesa y chiles en escabeche.



HUEVOS PIXOL 115

Huevos estrellados, montados sobre pan de la casa y champiñones con espinacas, coronados con queso a la plancha. Acompañados de ensalada del día con vinagreta clásica.



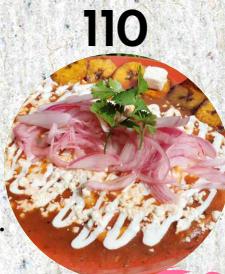
SÁNDWICH KOLALVAL 125

Elaborado con pan artesanal de linaza; relleno de huevo en torta, jamón, queso panela, tomate, lechuga y aguacate. Servido con ensalada del día aderezada con vinagreta clásica.



HUEVOS LOLAS 110

Huevos estrellados, servidos sobre frijol de la olla, bañados en salsa roja, crema, queso, cebolla curtida y cilantro, acompañados de platanitos fritos.



DESAYUNO SURF 135

Hot cakes naturales, fruta, huevos estrellados o revueltos, jamón y papas fritas; acompañados de miel de maple.



HOT CAKES DE CHOCOLATE (3 pzas) 120

Suaves panqueques sabor chocolate, acompañados de mermelada de fresa crema de chocolate y tropiezos de malvavisco.



HOT CAKES 110

La receta de la casa, elaborados con amaranto y pasitas, servidos con miel de abeja.



HOT CAKES IMPERIALES 125

Servidos con helado, salsa de frutos del bosque y chispas de chocolate.



DESAYUNO OHANA 145

Hot cakes naturales, fruta de temporada, huevos estrellados o revueltos, tocino y papas a las finas hierbas; acompañados con miel de maple.



*Todos los desayunos incluyen café o té (refil), jugo del día, pan tostado de la casa y mermeladas artesanales. *Los desayunos terminan a las 2:00 p.m.*

Las Zolas

Cocina Artesanal

• DESAYUNOS •

HUEVOS DE LA PATRONCITA 125

Revueltos con salsa verde de la patrona y longaniza coleta. Acompañados de frijoles de la olla, platanitos fritos y chilaquiles.



TUMUT MULLI 125

Huevos estrellados, bañados con mole de la casa, servidos con crema, queso doble crema, cebolla curtida y rabanitos. Acompañados con frijoles de la olla y platanitos fritos.



HUEVOS WALT 115

Omelette de papa con chorizo, coronado con costra de quesillo; bañado en salsa roja, servido con platanitos fritos, aguacate, crema, col y cebolla curtida.



SÁNDWICH MEEL 135

Pan de la casa de linaza untado con queso philadelphia, guacamole, lechuga, tomate, queso panela y pollo enchipotlado. Acompañado de papas fritas.



ENFRIJOLADAS ESPECIALES 145

Rellenas de chicharrón guisado o pollo, bañadas en salsa de frijol, coronadas con queso ahumado en costra, chorizo coletto, crema, aguacate, cebolla curtida y cilantro.



ENMOLADAS (5 pzas) 140

Elaboradas con la receta de mole de mamá rellenas de pollo o queso, servidas con crema, queso doble crema, ajonjolí y cebolla curtida.



HUEVOS ROLI 125

Huevos revueltos en trozos con salsa roja, cubitos de queso Oaxaca y aguacate. Acompañados con frijoles de la olla, platanitos fritos y chilaquiles verdes.



TACOS AHOGADOS (3 pzas) 95

Rellenos de papa, bañados en salsa roja; coronados con carne de cerdo col y cebolla curtida.



CHILAQUILES DEL PASTOR 165

Bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, queso doble crema, carne al pastor, piña asada, aguacate, cebolla curtida y chips de plátano.



*Todos los desayunos incluyen café o té (refil), jugo del día, pan tostado de la casa y mermeladas artesanales. *Los desayunos terminan a las 2:00 p.m.*

Las Zolas

Cocina Artesanal

• DESAYUNOS •

HUARACHE DEL PATRÓN 125

Huarache de maíz, untado con frijol bañado con salsa verde o roja, crema, queso doble crema, huevos estrellados, longaniza, coleta entomatada, aguacate, cebolla curtida y cilantro.



125

HUEVOS PA'L NORTE

Huevos revueltos con carne de res, cebolla, jalapeño y salsa verde. Acompañados con frijoles de la olla, platanitos fritos y chilaquiles.



135

HUEVOS LOLA MENTO

Huevos montados sobre tortilla de maíz, bañados en salsa verde y salsa roja; con crema y queso doble crema. Servidos con platanitos fritos, cebolla curtida, cilantro y frijoles de la olla.



110

DUQUESAS 125

Dulces tostadas francesas, elaboradas con nuestro pan de caja, bañadas en salsa de frutos rojos y cremoso de queso crema.



125

CHILAQUILES DE MOLE 140

Con pollo o huevo (2 pzas), bañados con nuestro mole de mamá, crema, queso crema, cebolla curtida, aguacate, platanitos fritos y cilantro.



INGREDIENTES EXTRA

20 Aguacate - 25 Costra de queso
25 Chorizo - 20 Plátanos fritos
30 Cochinita - 45 Bisteces de res

CHILAQUILES DEL PASTOR 165

Bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, queso doble crema, carne al pastor, piña asada, aguacate, cebolla curtida y chips de plátano.



SINCRONIZADAS 95

Tortilla de harina de trigo, jamón y queso Oaxaca; servidas con guacamole y papas a la francesa.



*Todos los desayunos incluyen café o té (refil), jugo del día, pan tostado de la casa y mermeladas artesanales. *Los desayunos terminan a las 2:00 p.m.*



Las Zolas

Cocina Artesanal

• DESAYUNOS •

INFANTILES



Incluyen un vaso de chocomilk o jugo del día
Son servidos únicamente a niños (as)

HUEVOS AL GUSTO INFANTILES

Huevos revueltos o estrellados, con jamón, salchicha, champiñón con espinaca, entomatados o naturales. Servidos con platanitos fritos y chilaquiles.

75



MINI HOT CAKES

Hot cakes clásicos acompañados de fruta de temporada, salchicha frita y miel de Maple.

75



SANDWICHITO DE JAMÓN 90

Elaborado con pan de la casa, jamón, queso ahumado, lechuga y tomate; acompañado de papas a la francesa.



ADICIONALES



HOT CAKES NATURALES 25
PAN FRANCÉS (2 pzas) 25
QUESADILLA NATURAL 25
GUACAMOLE 55
ORDEN DE PAN TOSTADO 45
incluye mermelada y mantequilla

ORDEN DE PLATANITOS FRITOS 48
Servidos con crema y queso doble crema

PLATO DE FRUTA 58
Fruta de temporada servida con nuestra granola artesanal, yogurt y miel de abeja.



AGUACATE EXTRA 25.00
LECHE EXTRA (3 oz) \$5.00

Los desayunos terminan a las 2:00 p.m.



Las Lolas

Cocina Artesanal

ZONA FIT

OMELETTE VEGGIE

Elaborado con claras (3pzas), relleno de vegetales a la plancha y pimientos; acompañado de aguacate, pan artesanal de linaza (creación de la casa) y guarnición de ensalada del día



110



HUEVOS YAX

Huevos estrellados sobre una cama de champiñones, bañado en salsa verde con nopales acompañados con queso panela, frijoles de la olla, aguacate y rabanitos.



115



SÁNDWICH VITAL

Combinación perfecta de pollo magro, pan de linaza, aguacate, espinacas, crujiente lechuga y jugoso tomate, realzado con un toque de queso panela. Acompañado con nuestra ensalada del día



130



OMELETTE MAÑANERO

Ligero omelette de claras (4 pz) relleno de espinacas, lo acompañamos con cremoso queso panela en costra, una porción de delicioso guacamole, una vibrante ensalada del día y nutritivos frijoles de la olla.



140



ORDEN DE NOPAL CON QUESO PANELA

130



Guacamole, chile toreado y cebollita sofrita.



*Todos los desayunos incluyen café o té (refil), jugo del día, pan tostado de la casa y mermeladas artesanales. *Los desayunos terminan a las 2:00 p.m.*



Las Zolas

Cocina Artesanal

PARA TAQUEAR

ORDEN DE BISTEC CON QUESO Y PIÑA

Guacamole, chile toreado
y cebollita sofrita



ORDEN DE BISTEC CON QUESO

Guacamole, chile toreado
y cebollita sofrita

125



ORDEN DE TACOS DE COCHINITA

Servidos con crema de
aguacate, cebolla curtida
y salsa xnipec.

120



ORDEN DE BISTEC CON NOPAL Y QUESO

Guacamole, chile toreado
y cebollita sofrita

130



ORDEN DE PASTOR CON QUESO Y PIÑA

Guacamole, chile
toreado
y cebollita
sofrita



ORDEN DE TACOS DE BIRRIA (4 pzas)

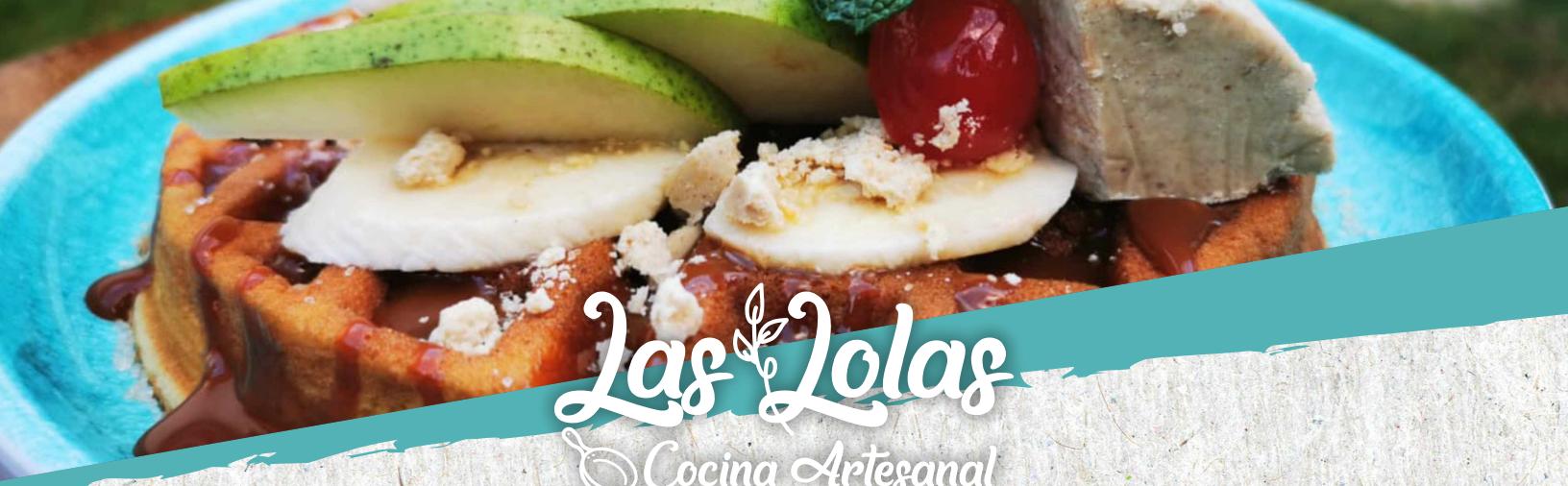
Servidos con crema
de aguacate cebolla
cilantro acompañados
de consomé de birria.



NUESTROS PLATOS
Y BEBIDAS SE ELABORAN
AL MOMENTO
GRACIAS POR SU PACIENCIA



Disponibles de 2 pm a 9 pm



Las Lolas

Cocina Artesanal

• WAFFLES •



WAFFLE NOBI

Elaborado con waffle de vainilla, coronado con cajeta, mazapán, plátano, manzana y helado de vainilla.

95



WAFFLE WOW

Elaborado con waffle de vainilla, con chispas de chocolate; coronado con crema de avellana, glasé de fresa, tropiezos de kit-kat, cremoso de queso crema y helado de vainilla.

105



WAFFLE EXTREME 125

Elaborado con waffle de chocolate y chispas de chocolate, coronado con crema de avellanas, granillo de chocolate, helado de vainilla y tropiezos de kit - kat, milky way, snickers y m&m's



EXTRA DE HELADO

25

• POSTRES •



\$55

FLAN NAPOLITANO

\$55



CARLOTA DE LIMÓN



\$55

COPA DE HELADO



\$55

PAY DE QUESO CON HELADO

Disponibles todo el día



Las Lolas

Cocina Artesanal

• COMIDAS •

SALBUTES CHOCOS (3 pzas) 115

Al purito estilo tabasqueño; suave masa de maíz frita e inflada, untada con frijoles refritos, servidos con lechuga, tomate, cebolla, cochinita pibil, crema y queso doble crema.



115

QUESADILLAS (3 pzas)

Tortilla de comal, rellenas con los guisos de tu elección y quesillo, acompañadas con frijoles de la olla y ensalada del día.



GUIOS A ELEGIR:

Jamón, nopal, salchicha, papa con chorizo, vegetales a la plancha, rajas poblanas, pollo enchipotlado, chicharrón y champiñones con espinaca.

TACOS AHOGADOS (3 pzas)

Rellenos de papa, bañados en salsa roja; coronados con carne de cerdo col y cebolla curtida.



95

ENMOLADAS (5 pzas) 140

Elaboradas con la receta de mole de mamá rellenas de pollo o queso, servidas con crema, queso doble crema, ajojalón y cebolla curtida.



105

TAQUITOS DORADOS (5 pzas)

Clásico antojito mexicano, taquitos de pollo fritos. Servidos con lechuga, crema, queso doble crema y pico de gallo.



125

HUARACHE ESPECIAL

Huarache de maíz untado con frijoles refritos, bañado completamente en salsa verde o roja; servido con un guiso a elegir, lechuga crema, queso doble crema, pico de gallo y costra de queso ahumado.



GUIOS

Chicharrón, jamón, nopal, salchicha, pollo enchipotlado, rajas poblanas, vegetales a la plancha, cochinita y papa con chorizo.

-BISTEC DE RES 45

*Nuestras comidas comienzan a las 2:00 pm
e incluyen agua y postre del día*



Las Lolas

Cocina Artesanal

• COMIDAS •

TAMPIQUEÑA

Famoso platillo mexicano preparado a nuestro estilo, carne de res asada, servida con frijoles, guacamole y platanitos fritos. Acompañada de una enmolada y quesadilla.

175



TAMPIQUEÑA DE POLLO 175

Preparada con pechuga de pollo, servida con frijoles, guacamole, quesadillas una enmolada y platanitos fritos.



CHILAQUILES CLÁSICOS 135

Con pollo o huevo (2 pzas), bañados con salsa roja o verde, crema, queso crema, cebolla curtida, aguacate y cilantro.



HAZLOS VEGETARIANOS:

Champiñón con espinaca o vegetales a la plancha.

INGREDIENTES EXTRA:

25 Aguacate - 25 Costra de queso
25 Chorizo - 20 Plátanos fritos
30 Cochinita - 45 Bisteces de res

CHILAQUILES ESPECIALES 165

Bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, queso doble crema, frijoles de la olla y platanitos fritos. Coronados con carne de res y nuestra mezcla especial de semillas y chiles; acompañados de aguacate, cebolla curtida y cilantro.



INGREDIENTES EXTRA:

20 Huevo (2 pz) - 25 Costra de queso
25 Chorizo - 30 Cochinita

ENCHILADAS SUIZAS CON QUESO AHUMADO (5 pzas) 145

Como nos gustan en casa, con queso ahumado dorado a la plancha y cebolla curtida. Rellenas de pollo, bañadas en salsa verde y crema.

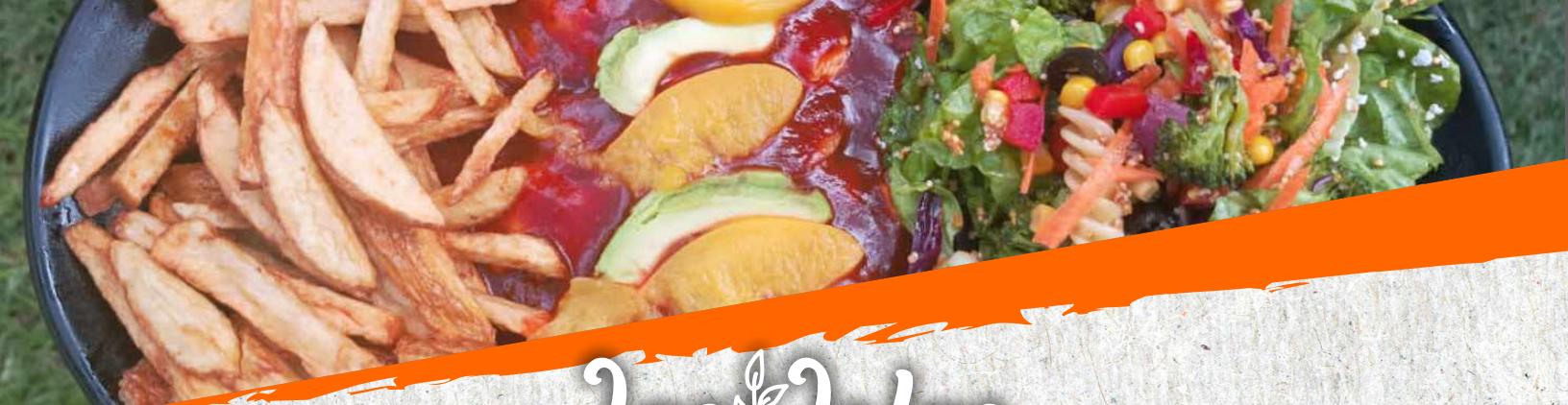


SINCRONIZADAS 95

Tortilla de harina de trigo, jamón y queso Oaxaca; servidas con guacamole y papas a la francesa.



*Nuestras comidas comienzan a las 2:00 pm
e incluyen agua y postre del día*



Las Lolas

Cocina Artesanal

• COMIDAS •

FAJITAS DE POLLO

Elaboradas con pechuga de pollo, cebolla y pimientos; acompañadas de guacamole y ensalada del día.

155



BISTECES A LA MEXICANA

Elaborados con cebolla, papa, tomate y chile, acompañados de frijoles de la olla y guacamole.

145



CHULETA ENCHIPOTLADA 145

Chuleta bañada en salsa de chipotle al durazno, acompañada de ensalada del día, aguacate y papas fritas.



CHILAQUILES DE MOLE

Con pollo o huevo (2 pzas), bañados con nuestro mole de mamá, crema, queso crema, cebolla curtida, aguacate, platanitos fritos y cilantro.

140



INGREDIENTES EXTRA

25 Aguacate - 25 Costra de queso
25 Chorizo - 20 Plátanos fritos
30 Cochinita - 45 Bisteces de res

EMPAÑADAS ESTILO MÉXICO 105

Untada con salsa de frijol; servidas con lechuga, crema, queso doble crema, pico de gallo, zanahoria y aguacate.



RELENOS (1 A ELEGIR)

Jamón con queso, Papa con chorizo o Naturales (Quesillo)

ADICIONALES

ORDEN DE PAPAS
GUACAMOLE

45
55

*Nuestras comidas comienzan a las 2:00 pm
e incluyen agua y postre del día*



Las Lolas

Cocina Artesanal

• COMIDAS •

ENCHILADAS 4 ESTACIONES 145

Dobladas de tortilla de maíz rellenas de pollo deshebrado bañadas en salsa roja, salsa verde, salsa de frijol y mole. Servidas con crema, queso doble crema y cebolla curtida. Coronada con lajas de aguacate, rabanitos y chorizo coletto.



CHILAQUILES DEL PASTOR 165

Bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, queso doble crema, carne al pastor, piña asada, aguacate, cebolla curtida y chips de plátano.



PECHUGA A LA TONINA 165

Pechuga rellena de jamón y queso ahumado, bañada en salsa de pimientos rostizados. Acompañada de espagueti cremoso con champiñones.



EMPAÑADAS DE CAMARÓN (4 pzas) 165

Empanadas rellenas de guiso de camarón y quesillo, acompañadas de aguachile de vegetales tropical. Coronadas con lechuga, aguacate y salsa de chipotle.



MILANESA DE POLLO 155

Pechuga de pollo empanizada acompañada de papas a la francesa, frijoles de la olla y ensalada fresca.



PECHUGA A LA PLANCHA 155

Clásica pechuga de pollo a la plancha acompañada de frijoles, guacamole y ensalada del día aderezada con vinagreta clásica.



*Nuestras comidas comienzan a las 2:00 pm
e incluyen agua y postre del día*



• COMIDAS •

INFANTILES



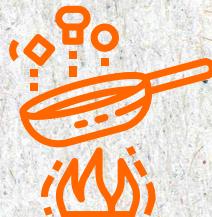
Incluyen agua infantil y postre del día
Son servidos únicamente a niños (as)

EMPAÑADITAS DE QUESO (4 pzas) 75

Elaboradas con queso Oaxaca,
acompañadas con ensaladita.



NUESTROS PLATOS
Y BEBIDAS SE ELABORAN
AL MOMENTO
GRACIAS POR SU PACIENCIA



TAQUITOS 75 DORADITOS (3 pzas)

Taquitos dorados de queso
con jamón, pollo o papa
(1 a elegir) Servidos con
ensaladita.



PODEMOS CONVERTIR CUALQUIER PLATO EN
VEGETARIANO
PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES



SANDWICHITO DE JAMÓN 90

Elaborado con pan de la casa,
jamón de pavo, queso ahumado,
lechuga y tomate; acompañado
de papas a la francesa.



Las comidas empiezan a las 2 pm.



\$105

• ENSALADAS •

BASE DE LECHUGAS + INGREDIENTES + SEMILLAS + PROTEÍNA + QUESO + ADEREZOS

Sazonamos con sal, pimienta, aceite de oliva, queso parmesano y ajonjolí negro.

INGREDIENTES VEGETALES (4 a elegir)

- Tomate
- Jícama
- Betabel
- Zanahoria
- Pepino
- Pimiento
- Elote
- Brócoli
- Vegetales a la plancha
- Champiñón
- Col morada
- Espinaca
- Manzana
- Papa
- Piña
- Nopal
- Apio
- Mango

SEMILLAS (2 a elegir)

- Arándano
- Amaranto
- Ajonjolí
- Almendra
- Cacahuate
- Pepita entera
- Coco
- Cacahuate garapiñado
- Nips de cacao
- Nuez
- Pasitas

PROTEÍNAS (1 a elegir)

- Atún
- Jamón
- Pollo deshebrado
- Pollo a la plancha
- Pollo enchipotlado
- Pollo BBQ
- Huevo

QUESOS (1 a elegir)

- Panela
- Manchego
- Oaxaca

COMPLEMENTOS (3 a elegir)

- Crotones
- Pasta
- Aceituna

ADEREZOS

- Chipotle casero
- Yogurt con curry
- Mostaza con miel
- Jamaica con balsámico
- Cacahuate con tamarindo
- Vinagreta clásica
- Vinagreta francesa
- Ajo rostizado
- Queso azul
- Cilantro
- Mango (en temporada)

INGREDIENTE EXTRA

- Aguacate \$25

PREGUNTA POR
NUESTRA
ENSALADA DEL DÍA





Las Lolas

Cocina Artesanal

HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas se elaboran con nuestro pan artesanal y carne preparada en casa. Servidas con papas fritas.

CLÁSICA 115

Carne de res hecha en casa, tocino, lechuga, tomate, queso ahumado y cebolla asada.



DOÑA CHAMPI 125

Elaborada con lechuga, tomate, carne de res, tocino, champiñones, queso ahumado y aguacate.



DOÑA LOLA 135

Elaborada con carne de res, tocino, chorizo, queso ahumado, lechuga, tomate, aguacate y cebolla asada.



DOÑA ESA 125

Elaborada con pechuga de pollo a la plancha, guacamole, lechuga, tomate, cebolla asada, queso ahumado y aguacate



MAUI 145

Elaborada con carne de res de la casa, queso ahumado, lechuga, tomate, aguacate, jamón, piña y cebolla asada.



BALU 185

Nuestra hamburguesa suprema elaborada con doble capa de carne y queso ahumado, tocino, jamón, salsa BBQ, lechuga fresca, tomate y aguacate.



CALDOS

CALDO TLALPEÑO 85

Servido con pollo deshebrado, aguacate, verduritas, queso panela, chile chipotle y tortilla frita.



RAMEN DE BIRRIA 115

Caldo de birria con carne y fideos. Acompañado de cebolla, cilantro, aguacate y rabanitos.



CONSOMÉ DE BIRRIA 115

Servido con carne de birria de res, aguacate, cebolla y cilantro. Acompañado de tortillas de maíz y limón.



Disponibles todo el día



Las Lolas

Cocina Artesanal

• ANTOJOS •

ALAMBRE

Elaborado con carne de res, chorizo, jamón, salchicha, queso oaxaca, cebolla, pimiento, jalapeño y poblano. Acompañado con frijoles de la olla.

145



DILI - NACHOS

Tortilla frita, bañados con salsa de frijol, queso manchego, chorizo, crema, queso doble crema, jalapeños y salsa mexicana.

115



QUESABIRRIAS CON CONSOMÉ (3 pzas)

Elaboradas con queso manchego, tortilla de maíz y nuestra birria. Servidas con cebolla, cilantro y rabanitos.

120



PAPAS SUPREMAS

Papas fritas, servidas con arrachera, queso ahumado, salsa verde y pico de gallo.

115



RASHITO (BURRITO JUMBO)

Elaborado con nuestra tortilla turca tamaño jumbo, relleno de carne de res asada, queso ahumado, guacamole, cebolla asada, jalapeño y tomate. Acompañado de papas fritas y de nuestro dip de chipotle.

135



TACOS DE BISTEC (3 pzas)

Elaborados con tortillas maíz, bistec y queso ahumado. Servidos con guacamole y salsa mexicana.

105



TACOS DE PESCADO AL PASTOR (3 pzas)

Servidos con tortilla de maíz o harina de trigo, coronados con guacamole, cebolla curtida, salsa bandera y crema de chipotle.

120



Disponibles todo el día



Las Lolas

Cocina Artesanal

• ANTOJOS •

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA (3 pzas)

Servidos con tortilla de maíz o harina de trigo, coronados con col, salsa bandera, cebolla curtida, mayonesa, crema de chipotle y aguacate.

120



MACHE-TACO

Elaborado con tortilla de maíz hecha a mano relleno de salsa de frijol, carne deshebrada de res con un toque picante y lechuga fresca. Acompañado con guacamole, chile toreado, salsa de chipotle y rabanitos.

120



FLAUTAS DE LA SUEGRA (CON BIRRIA)

Elaboradas con tortilla de maíz hecha a mano rellenas de papa, servidas con crema, salsa de aguacate, queso doble crema y lechuga. Coronadas con carne de birria, servidas con consomé.

145



ORDEN DE FLAUTAS 120

Servidas con crema de aguacate, salsa chipotle y queso doble crema.



PAPONA 130

Papa machacada coronada con carne de res, jamón, cebolla asada y chorizo. Fundida con queso manchego. Servida con pico de gallo y frijoles de la olla.



PODEMOS CONVERTIR
CUALQUIER PLATO EN
VEGETARIANO
PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES

Disponibles todo el día



Las Lolas

Cocina Artesanal

•NUESTROS PRODUCTOS•

**MERMELADA ARTESANAL
DE TEMPORADA (SIN CONSERVADORES)**

75

**SALSA MACHA DE LA CASA
GRANOLA**

90
85

(Elaborada por nosotros de forma natural)

PAN DE DESAYUNO

(Barra de pan horneado diariamente)

CAFÉ (MOLIDO O EN GRANO)

90

270
80

CHIMICHURRI

(receta de nuestra hermana CHAVELAS)



Pregunta por disponibilidad y gramajes

Las Zolas

Cocina Artesanal

CALIENTES

Café Americano	35
Espresso	30
Capuccino	45
Latte	45
Té (manzanilla, limón, verde, hierbabuena, etc.)	25
Chocolate	45
Café refil	45
Mocaccino (chocolate caliente + expreso + crema batida)	45
Latte con bombón (malvaviscos)	48
Choco-bombón (chocolate con malvaviscos)	48

BATIDOS CON LECHE

Mora	49
Frutos rojos	49
Plátano	38
Mango (en temporada)	49
Fresas	49
Chocolate (chocomilk)	45
Tascalate con leche	40
Mango - fresa (temporada)	49
Fresa - plátano - avena	55

AGUAS FRESCAS

FRAPPÉS CLÁSICOS

Frappé de fresa	75
Frappé de chocolate	75
Frappé de Café	70
Frappé de vainilla	70

FRAPPÉS ESPECIALES



Oreo	75
Gansito	80
Taro	70
Mazapán	70
Pingüinos	80
Algodón de azúcar	70
Nutella	80
Frutos rojos (lácteo)	70
Smoothie de Pica-fresa (agua)	70
Smoothie de frutos rojos (agua)	70

JUGOS DE TEMPORADA

Naranja	60
Verde	55

AGUAS COMBINADAS

Guayaba, miel y naranja	45
Frutos rojos	45
Fresa con menta	45
Pepino con limón y hierbabuena	45
Piña, naranja y hierbabuena	45
Mango (en temporada)	45
Fresa con guayaba	45
Guayaba con mora	45
Piña con fresa	45
Limonada con fresa	45

REFRESCOS EMBOTELLADOS 355 ML

Coca cola	40
Fanta	40
Sprite	40
Fresca	40
Sidral mundet	40
Suero	40

Limonada con chía	30	Jamaica	30
Naranjada con chía	40	Horchata	35
Limonada preparada (mineral)	40	Tascalate con agua	35
Naranjada preparada (mineral)	45	Agua del día	30



Las Lolas
Cocina Artesanal

LOLAS

Nuestras Lolas son una creación de la casa; exquisito pan integral, elaborado de manera artesanal, horneado con diferentes rellenos. Van acompañadas por una guarnición de ensalada del día o papas fritas.

LOLA TIKI 105

Jamón de pavo, piña hecha en casa y queso mozzarella.



LOLA MÍA 105

Peperoni, salchicha, tocino y queso mozzarella.

LOLA MACARIA 105

Carne al pastor, quesillo, piña y cebolla asada



ORDEN DE PAPAS FRITAS 45



Todas nuestras LOLAS se acompañan de guarnición de papas o ensalada del día, opción a elegir.



Las Lolas

Cocina Artesanal

• COMBOS •

¡SABEMOS
QUE LO
BUENO
SE COMPARTE!

UNA MAÑANA LINDA 365

Chilaquiles de pollo, sándwich de jamón, fruta mixta con yogurt y granola, mini hot cakes de vainilla y chocolate, huevos con jamón, platanitos fritos y guacamole.

Incluye 2 jugos del día y 2 café refil, pan de la casa y mermeladas.

De 8 am a 2 pm



PARADISE

Mini hamburguesas caseras, quesabirrrias, fajitas de pollo, burritos de bistec, papas fritas y guacamole.

Incluye 2 aguas del día refil

De 2 pm a 9 pm

385



Todas las preparaciones son artesanales, sin aditivos, sin conservadores

Solo para consumo en el lugar. Todo ingrediente extra o cambio genera un costo adicional.



Porciones para 2 personas