

# Las Lolas

## Cocina Artesanal

### • DESAYUNOS •

#### HUEVOS AL GUSTO 95

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



#### 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

#### 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 coleteo.



#### QUESADILLAS (3 PZAS) 115

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



##### GUISOS A ELEGIR:

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

#### 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

#### 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 Lolas

## Cocina Artesanal

### • DESAYUNOS •

#### OMELETTE

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



135

#### RELLENOS:

-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, revocados 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 quesillo a la plancha. Acompañados de ensalada del día con vinagreta clásica.



#### SÁNDWICH KOLAVAL 125

Elaborado con pan artesanal de linaza; relleno de huevo en tortá, 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 tropezos 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 Lolas

## Cocina Artesanal

### • DESAYUNOS •

#### HUEVOS DE LA PATRONCITA

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

125



#### TUMUT MULLI

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.

125



#### HUEVOS WALT

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

115



#### SÁNDWICH MELEL 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 coeto, 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 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 Lolas

## 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.



#### HUEVOS PA'L NORTE 135

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



#### HUEVOS LOLA MENTO 110

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.



#### DUQUESAS 125

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



#### 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 Lolas

Cocina Artesanal

## • DESAYUNOS •

### INFANTILES



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

#### HUEVOS AL GUSTO INFANTILES

75

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



#### MINI HOT CAKES

75

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



#### 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



110

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



### HUEVOS YAX



115

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



### SÁNDWICH VITAL



130

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



### OMELETTE MAÑANERO



140

Ligero omelette de claras (4 pzas) 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.



### 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 Lolitas

Cocina Artesanal

## PARA TAQUEAR

### ORDEN DE BISTEC 130 CON QUESO Y PIÑA

Guacamole, chile toreado  
y cebollita sofrita



### ORDEN DE PASTOR 130 CON QUESO Y PIÑA

Guacamole, chile  
toreado  
y cebollita  
sofrita



### ORDEN DE BISTEC 125 CON QUESO

Guacamole, chile toreado  
y cebollita sofrita



### ORDEN DE TACOS 125 DE BIRRIA (4 pzas)

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



### ORDEN DE TACOS 120 DE COCHINITA

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



### ORDEN DE BISTEC 130 CON NOPAL Y QUESO

Guacamole, chile toreado  
y cebollita sofrita



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



Disponibles de 2 pm a 9 pm





# Las Lolos

Cocina Artesanal

## • WAFFLES •



### WAFFLE NOBI

95

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



### WAFFLE WOW

105

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



### WAFFLE EXTREME 125

Elaborado con waffle de chocolate y chispas de chocolate, coronado con crema de avellanas, granillo de chocolate, helado de vainilla y tropezos 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.



### QUESADILLAS (3 pzas)

115

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



#### GUISOS A ELEGIR:

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

### TACOS AHOGADOS (3 pzas)

95

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



### 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.



### TAQUITOS DORADOS (5 pzas)

105

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



### HUARACHE ESPECIAL 125

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.



#### GUISOS

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

175

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



### 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 155

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



#### BISTECES A LA MEXICANA 145

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



#### CHULETA ENCHIPOTLADA 145

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



#### 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

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

#### EMPANADAS ESTILO MÉXICO 105

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



##### RELLENOS (1 A ELEGIR)

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

#### ADICIONALES

ORDEN DE PAPAS 45  
GUACAMOLE 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 lascas de aguacate, rabanitos y chorizo colesito.



### EMPANADAS DE CAMARÓN 165 (4 pzas)

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



### 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.



### MILANESA DE POLLO 155

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



### PECHUGA A LA TONINA 165

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



### 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\***





# Las Lolas

Cocina Artesanal

## • COMIDAS •

# INFANTILES



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

### EMPANADITAS DE QUESO (4 pzas) 75

Elaboradas con queso Oaxaca,  
acompañadas con ensaladita.



### TAQUITOS DORADITOS (3 pzas)

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



### SANDWICHITO DE JAMÓN 90

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



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



PODEMOS CONVERTIR CUALQUIER PLATO EN  
**VEGETARIANO**  
PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES



Las comidas empiezan a las 2 pm.





**Las Lolas**  
Cocina Artesanal

**\$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
- Cacahuete
- Pepita entera
- Coco
- Cacahuete garapiñado
- Nips de cacao
- Nuez
- Pasitas

**COMPLEMENTOS  
(3 a elegir)**

- Crotones
- Pasta
- Aceituna

**PROTEÍNAS  
(1 a elegir)**

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

**QUESOS  
(1 a elegir)**

- Panela
- Manchego
- Oaxaca

**ADEREZOS**

- Chipotle casero
- Yogurt con curry
- Mostaza con miel
- Jamaica con balsámico
- Cacahuete 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 Lolás

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 145

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



#### RASHITO (BURRITO JUMBO) 135

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.



#### DILI - NACHOS 115

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



#### TACOS DE BISTEC (3 pzas) 105

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



#### QUESABIRRIAS 120 CON CONSOMÉ (3 pzas)

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



#### TACOS DE PESCADO AL PASTOR 120 (3 pzas)

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



#### PAPAS SUPREMAS 115

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



\*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** 90  
(Barra de pan horneado diariamente)

**CAFÉ (MOLIDO O EN GRANO)** 270

**CHIMICHURRI** 80  
(receta de nuestra hermana CHAVELAS)



Pregunta por disponibilidad y gramajes



# Las Lolas

## 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	45
caliente + expreso + crema batida)	
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

### 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

### 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





# 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

385

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

Incluye 2 aguas del día refil

**De 2 pm a 9 pm**



\*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**