

# Doña Lola

## CARIBBEAN FOOD

Donde el Caribe, vibrante y generoso, dialoga con el Mediterráneo, sobrio y elegante y el verdadero protagonista es el producto.

Aquí cada plato cuenta una historia: de viajes, de tradición y de creatividad. Una cocina que conecta culturas, despierta emociones y celebra el placer de sentarse a la mesa.

## TAPAS / ENTRADAS

### CARIBE

- + MUELAS DE CANGREJO AZUL**  
Al vino y cilantro con chips de yuca y plátano 78.000
- JAIBAS EN SU CONCHA**  
Gratinadas 76.000
- + CARPACCIO DE PESCA LOCAL Y COROZO**  
Leche de tigre, queso costeño y chips de plátano verde. 65.000
- + CEVICHE DE CORVINA Y AGUACATE**  
Cilantro, limón y chips de plátano 67.000  
**+ Versión vegana con mango, tomate y aguacate**
- + CEVICHE DE CAMARÓN, RÓBALO Y MARACUYÁ**  
Rocoto, limón y chips de yuca 72.000  
**+ Versión vegana con yuca y papa**
- CARIMAÑOLAS DE PULPO**  
Fina masa de yuca rellena frita 54.000
- + CARIMAÑOLAS ROQUEFORT**  
Fina masa de yuca rellena frita 49.000
- CROQUETAS DE PLÁTANO Y CHICHARRÓN**  
Salsa teriyaki 44.000

### MEDITERRÁNEO

- + JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA PATA NEGRA D.O. JABUGO** 178.000  
La tapa deluxe con pan tumaca (pan tostado con tomate)
- + RACIÓN DE QUESO DE OVEJA DE CASTILLA** 62.000  
Extra curado con pan tumaca (pan tostado con tomate)
- + TORTILLA ESPAÑOLA** 58.000  
Clásica, huevos, patata, cebolla y sal
- CROQUETAS DE LANGOSTA** 48.000  
Tipo español con bisque caribeño y pimentón

### VERDES

- + ENSALADA DE SALMÓN Y AGUACATE**  
Mezclum de lechugas, espinacas, aguacate y aderezo cítrico  
**+ Versión vegana con tofu** 62.000
- + ENSALADA EXÓTICA**  
Mezclum, tomate confit, naranja y vegetales en textura.  
**CON DEDITOS DE POLLO** 59.000  
**CON BURRATA** 57.000

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS DE MILES COLOMBIANOS IMPUESTOS INCLUIDOS

**+ SIN GLUTEN** **+ VEGETARIANO**

**+ VEGANO** **+ NUECES**



En CASA LOLA sugerimos a los clientes propina del 10% sobre la cuenta; porcentaje que puede ser aceptado, rechazado o modificado según su valoración del servicio. El 100% de la propina se destina a trabajadores de la cadena de servicio.

# Doña Lola

CARIBBEAN FOOD

## PRINCIPALES / PLATO FUERTE

### PESCA FRESCA DEL DÍA

Del Caribe nos llegan pescadores locales con lo que el mar ofrece cada día. Nuestra cocina respeta ese producto con sabores limpios y varias preparaciones:

(El mesero le informará el pescado de hoy)

**PESCA CON CREMA DE SANCOCHO CARIBEÑO**  
Tubérculos locales y aguacate 98.000

**+ PESCA CON EL TOQUE LOLA**  
Aliño mediterráneo, arroz cremoso y crocantes de papa 98.000

**+ PESCA PARRILLADO AGRIDULCE**  
Puré de papas y albahaca, quinoa morada y reducción de naranja con jengibre 98.000

**+ PESCA EN LECHE DE COCO Y AJÍ DULCE**  
Puré de yuca y pimentón ahumado 98.000

### MAR

**+ LANGOSTA A LA BRASA** 600gr 205.000  
800gr 275.000  
Papas, vegetales a la plancha, ajos dorados en aceite de oliva

**LANGOSTINOS FRESCOS ARTESANALES**  
Sobre rissoto de cangrejo 106.000

**+ PULPO A LA PARRILLA**  
Sobre láminas de papa criolla en hogao cartagenero 104.000

**CAZUELA DOÑA LOLA**  
Arroz de coco titote y crocantes de plátano 108.000

**APASTELADO DE PESCADO CARTAGENERO**  
79.000  
Pescado blanco local guisado en zumo de coco, sobre arepa crocante de arroz de coco titote

### ARROCES Y PASTAS

**ARROZ MELOSO DE PESCADO Y MARISCOS**  
Con chips de plátano verde 94.000

**PAELLA NEGRA DE FIDEOS COSTEÑA**  
Pescado caribeño y tinta de calamar 105.000

**+ PAELLA DE CHICHARRÓN**  
Con tomate, hierbas y pimientos 98.000

**+ PASTA DE CACAO CON CAMARONES ARTESANALES Y ALBAHACA**  
Salsa blanca, pesto y tomates frescos 79.000

### TIERRA

**+ RIB EYE ANGUS IMPORTADO A LA PARRILLA**  
Yuca frita y ensalada (salsa de queso azul o pimienta) 224.000

**+ ENTRAÑA ANGUS IMPORTADA A LA BRASA**  
Papas mixtas salteada y chimichurri de hierbas 187.000

**+ LOMO FINO DE RES TRUFADO**  
Paté de trufa casero, champiñones y salsa isabella 98.000

**LOMO FINO DE RES AL VINO TINTO**  
Arroz cremoso de cebolla, canela y aro de parmesano 94.000

**+ COSTILLA GLASEADA CON NARANJA**  
Puré mortero y vegetales salteados 84.000

**HAMBURGUESA CASA LOLA**  
En pan brioche, con patatas fritas naturales peladas y cortadas a mano  
ELIJA PROTEÍNA:  
CARNE ANGUS 84.000  
POLLO PARRILLA 68.000

Elija Ingredientes: cebolla natural o grille, aguacate, tomate, champiñones, lechuga, tocineta y/o queso

**ADICIONALES** 24.000

ARROZ DE COCO PATACONES ARAÑA

ARROZ BLANCO VEGETALES A LA PARRILLA

PAPAS FRITAS PAPAS EN CASCOS

NATURALES PELADAS Y ENSALADA FRESCA  
CORTADAS A MANO

**+ SIN GLUTEN** **+ VEGETARIANO**

**+ VEGANO** **+ NUECES**



# Doña Lola

## CARIBBEAN FOOD

Where the vibrant and generous Caribbean dialogues with the sober and elegant Mediterranean ; and the true protagonist is the product.

Here, each dish tells a story of journeys, tradition and creativity. A cuisine that connects cultures, awakens emotions, and celebrates the pleasure of sitting at the table.

## STARTERS

### CARIBBEAN

- + TYPICAL BLUE CRAB CLAWS**  
White wine, coriander with plantain and yucca chips 78.000
- STUFFED CRAB SHELLS**  
Gratin 76.000
- + LOCAL FISH CARPACCIO WITH COROZO**  
Tiger milk, with costeño cheese and green plantain chips 65.000
- + CROAKER AND AVOCADO CEVICHE**  
Coriander , lemon and plantain chips 67.000  
**+ Vegan version with mango, tomato and avocado**
- + SHRIMPS, SEABASS AND PASSION FRUIT CEVICHE**  
Rocoto, lemon and yucca chips 72.000  
**+ Vegan version with yucca and potato**  
Stuffed crab shells
- OCTOPUS CARIMAÑOLAS**  
Torpedo-shaped yucca local fritter 54.000
- + ROQUEFORT CARIMAÑOLAS**  
Torpedo-shaped yucca local fritter 49.000
- PLANTAIN AND CHICHARRON (pork belly) CROQUETTES**  
Teriyaki sauce 44.000

### MEDITERRANEAN

- + SPANISH FAMOUS IBERICO BLACK LEG HAM DO. JABUGO** 178.000  
Deluxe tapa with pan tumaca (toasted bread with tomato)
- + PREMIUM CASTILLIAN GOAT CHEESE**  
Extra cured with pan tumaca (toasted bread with tomato) 62.000
- + THE CLASSIC SPANISH TORTILLA**  
Eggs, potatoes, onion and salt 58.000
- LOBSTER CROQUETTES**  
Spanish style with Caribbean bisque and paprika 48.000
- + SALMON AND AVOCADO SALAD**  
Mixed lettuce, spinach, avocado and citrus dressing  
**+ Vegan version with tofu** 62.000
- + EXOTIC SALAD**  
Mezdum, tomato confit, orange and textured vegetables
- CHICKEN FINGERS** 59.000
- BURRATA** 57.000

### GREEN

PRICES EXPRESSED IN THOUSANDS OF COLOMBIAN PESOS, TAXES INCLUDED

**+ GLUTEN FREE** **+ VEGETARIAN**

**+ VEGAN** **+ NUTS**



At CASA LOLA we suggest clients tip 10% on the bill; percentage that can be accepted, rejected or modified according to your assessment of the service. 100% of the tip goes to workers in the service chain.

# Doña Lola

CARIBBEAN FOOD

## MAIN COURSE

### FRESH CATCH OF THE DAY

From the Caribbean, local fishermen bring us what the sea offers each day. Our kitchen respects that product with clean flavors and various preparations.

(The waiter will inform you of today's fish.)

#### CATCH WITH CARIBBEAN SANCOCHO CREAM

Local tubers and avocado 98.000

#### + CATCH SWEET AND SOUR

Mashed potatoes and basil, purple quinoa and orange reduction with ginger 98.000

#### + CATCH LOLA'S STYLE

Mediterranean seasoning, creamy rice and crispy potatoes 98.000

#### + CATCH IN COCONUT MILK AND BELL PEPPER

Mashed yucca and smoked red pepper 98.000

### SEA

+ GRILLED LOBSTER 600gr 205.000  
800gr 275.000  
Potatoes, grilled vegetables and olive oil sauteed garlic

FRESH LOCAL PRAWNS  
On crab risotto 106.000

+ GRILLED OCTOPUS  
Mille feuilles potatoes in Cartagena's hogao (tomato, onion, coconut milk and herbs) 104.000

DOÑA LOLA'S SEAFOOD CASSEROLE  
Coconut rice and fried plantain 108.000

CARTAGENA FISH CAKE  
Stew of local white fish in coconut milk and titoite crispy rice arepa 79.000

### RICE AND PASTA

LOCAL FISH AND SEAFOOD MELLOW RICE  
With plantain chips 94.000

BLACK NOODLES PAELLA  
Caribbean fish and squid ink 105.000

+ PORK BELLY (CHICHARRON) PAELLA  
With tomato, herbs and peppers 98.000

+ COCOA PASTA WITH LOCAL SHRIMPS AND BASIL  
White sauce, pesto and fresh tomatoes 79.000

### LAND

+ IMPORTED ANGUS RIB EYE GRILLED  
Yucca fries, green salad (blue cheese or pepper sauce) 224.000

+ GRILLED IMPORTED ANGUS SKIRT STEAK  
Mixed sauteed potatoes and herb chimichurri 187.000

+ TRUFFLED BEEF TENDER LOIN  
Home made truffle paté, mushrooms and Isabella sauce 98.000

BEEF TENDER LOIN WITH RED WINE  
Creamy onion rice, cinnamon and parmesan ring 94.000

+ ORANGE AND PANELA (SUGAR CANE) GLAZED RIBS  
Mortero mash and sauteed vegetables 84.000

CASA LOLA BURGER  
On brioche and hand-cut fresh french fries

CHOOSE YOUR PROTEIN:  
ANGUS PREMIUM BEEF 84.000

GRILLED CHICKEN 68.000

Choose Ingredients: Grilled or natural onion, mushrooms, avocado, tomato, lettuce, bacon, and/or cheese

SIDES 24.000

COCONUT RICE SPIDER FRIED PLANTAIN

WHITE RICE GRILLED VEGETABLES

HAND-CUT FRESH WEDGE POTATOES

FRENCH FRIES FRESH SALAD

+ GLUTEN FREE + VEGETARIAN

+ VEGAN + NUTS



# Lolita's Tapas

## SPAIN'S TAPAS

SPANISH FAMOUS IBERICO ..... 178.000  
 BLACK LEG HAM DO. JABUGO  
 Deluxe tapa with pan tumaca  
 (toasted bread with tomato)

PREMIUM CASTILLIAN ..... 62.000  
 GOAT CHEESE  
 Extra cured with pan tumaca  
 (toasted bread with tomato)

THE CLASSIC SPANISH TORTILLA... 58.000  
 ESPAÑOLA  
 Eggs, potatoes, onion, salt

SUMMER GAZPACHO ..... 52.000  
 Cold tomato soup, topped with chopped  
 vegetables, with toasted bread

BRAVAS POTATOES ..... 32.000  
 Mixed fried potatoes with spicy sauce

LOBSTER CROQUETTE ..... 48.000  
 Caribbean bisque and red pepper

## CARIBBEAN TAPAS

CROAKER AND AVOCADO ..... 67.000  
 CEVICHE  
 Coriander, lemon and plantain chips

SHRIMPS, SEABASS AND ..... 72.000  
 PASSION FRUIT CEVICHE  
 Rocoto, lemon and yucca chips

TYPICAL BLUE CRAB CLAWS ..... 78.000  
 White wine, coriander with plantain  
 and yucca chips

CARIMAÑOLAS ..... 49.000 / 54.000  
 Torpedo-shaped yucca  
 fritter, blue cheese and/or octopus

SPIDER FRIED PLANTAIN ..... 24.000  
 Smashed fried plantains with  
 sourcream and hogao

PLANTAIN ADN CHICHARRON ... 44.000  
 Teriyaki sauce

## GREENS

EXOTIC SALAD .....  
 CHICKEN FINGERS ..... 59.000  
 BURRATA ..... 57.000  
 Mixed lettuce, tomato, confit,  
 orange and textured vegetables

SALMON AND AVOCADO ..... 62.000  
 SALAD  
 Mixed lettuce, spinach, avocado  
 and citric dressing)

## CLASSICS

CASA LOLA HAMBURGUER .....  
 On brioche and hadn-cut fresh  
 french fries

### CHOOSE PROTEIN:

ANGUS PREMIUM BEEF ..... 84.000  
 GRILLED CHICKEN (OR BREADED)... 68.000

### CHOOSE INGREDIENTS:

Grilled or natural onion, mushrooms,  
 avocado, tomato, lettuce, bacon,  
 and/or cheese

LOLA'S SANDWINCH CLUB ..... 59.000  
 Brioche bread, chicken, sweet ham, cheese,  
 tomato, onion, lettuce, avocado, egg,  
 fried or cooked, bacon, mayonnaise and  
 mustard dijon and hand-cut  
 fresh french fries

## DESEERTS

LOLAS' 3 TEXTURES ..... 35.000  
 CHOCOLATE DELIGHTS

TIRAMISU WITH SALT FLAKES ..... 35.000

PASSION FRUIT ..... 28.000  
 AND COCONUT CUSTARD

LULO'S CHEESE CAKE ..... 32.000  
 Local fruit

At CASA LOLA we suggest clients tip 10% on the bill; percentage that can be accepted,  
 rejected, or modified according to your assessment of the service. 100% of the tip  
 goes to workers in the service chain.



# Lolita's Tapas

## TAPAS ESPAÑOLAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ... 178.000  
 PATA NEGRA DO. JABUGO  
 La tapa deluxe con pan tumaca (pan tostado con tomate)

RACIÓN DE QUESO ..... 62.000  
 DE OVEJA DE CASTILLA  
 Extra curado con pan tumaca (pan tostado con tomate)

TORTILLA ESPAÑOLA ..... 58.000  
 Clásica, huevos, patatas, cebolla y sal

GAZPACHO DE VERANO ..... 52.000  
 Sopa fría de tomate con tropezones y pan tostado

PATATAS BRAVAS ..... 32.000  
 Cascos de papas mixtas, crocantes con salsa picante

CROQUETAS DE LANGOSTA ..... 48.000  
 Bisque caribeño y pimienta

## TAPAS DEL CARIBE

CEVICHE DE CORVINA ..... 67.000  
 Y AGUACATE  
 Cilantro y limón con chips de plátano

CEVICHE DE CAMARÓN  
 RÓBALO Y MARACUYÁ ..... 72.000  
 Rocoto, limón y chips de yuca

MUELAS DE CANGREJO AZUL ... 78.000  
 Al vino y cilantro con chips de yuca y plátano

CARIMAÑOLAS ..... 49.000 / 54.000  
 De roquefort y/o pulpo

RACIÓN DE PATACONES ..... 24.000  
 ARAÑA  
 Con suero costeño y hogao

CROQUETAS DE PLÁTANO ..... 44.000  
 Y CHICHARRÓN  
 Salsa teriyaki

## VERDES

ENSALADA EXÓTICA  
 DEDITOS DE POLLO ..... 59.000  
 BURRATA ..... 57.000  
 Mezclum de lechugas, tomates confit, naranja y vegetales en textura

ENSALADA DE SALMÓN ..... 64.000  
 Y AGUACATE  
 Mezclum de lechugas, espinacas, aguacate y aderezo cítrico

## LOS CLÁSICOS

HAMBURGUESA CASA LOLA  
 En pan brioche, con patatas fritas naturales peladas y cortadas a mano

ELIJA PROTEINA:  
 CARNE ANGUS ..... 84.000  
 POLLO PARRILLA (O APANADO) ... 68.000

ELIJA INGREDIENTES:  
 Cebolla a la parrilla o natural, champiñones, aguacate, tomate, lechuga, tocineta y/o queso

CLUB SANDWICH CASA LOLA ..... 59.000  
 Pan brioche, pollo, jamón dulce, queso, tomate, cebolla, lechuga, aguacate, huevo frito o cocido, tocineta, mayonesa y mostaza dijon y patatas fritas naturales peladas y cortadas a mano

## POSTRES

DELICIA LOLA DE CHOCOLATE ..... 35.000  
 3 TEXTURAS

TIRAMISÚ CON ESCAMAS  
 SALINAS ..... 35.000

FLAN DE COC Y MARACUYÁ ..... 28.000

CHEESE CAKE DE LULO ..... 32.000

En CASA LOLA sugerimos a los clientes propina del 10% sobre la cuenta: porcentaje que puede ser aceptado, rechazado o modificado según su valoración del servicio. El 100% de la propina se destina a trabajadores de la cadena de servicio.



# Lolita's Bar

## GOURMET COCKTAILS

PIDA NUESTROS CÓCTELES CON SU LICOR PREMIUM PREFERIDO  
ASK FOR OUR COCKTAILS WITH YOUR PREFERRED PREMIUM LIQUORS

<b>BLAS DE LEZO</b>	68.000
Mezcal, tequila, reducción de corozo y tajín, dulce de caña y soda. Escarchado con tajín Mezcal, tequila, tajín and corozo infusion, sugar cane and dub soda. Tajín on top	
<b>NOCHE NEGRA</b>	58.000
Tequila, infusión de jalapeño, cardamomo y carbón activado Tequila, jalapeño cardamom infusion, and activated charcoal	
<b>PIE DE LA POPA</b>	55.000
Ginebra, pepino, infusión de jengibre, lima y tónica Gin, cucumber, ginger infusion, lime and tonic water	
<b>CASA LOLA</b>	56.000
Vermouth especiado (canela, clavito, pimienta) campari, ginebra, piel de naranja Spiked vermouth (cinnamon, clove, pepper) campari, gin, orange peel	
<b>GETSEMANICENSE</b>	59.000
Absolut, albahaca, limón y sandía Absolut, basil, lemon and watermelon	
<b>MARLINDA</b>	67.000
Whiskey, albahaca, romero, jugo de maracuyá Whiskey, basil, rosemary, passion fruit juice	
<b>CASTILLO DE SAN FELIPE</b>	59.000
Ron, mermelada de cardamomo y piña, menta fresca, limón y soda Rum, pineapple and cardamom jam, fresh mint, lime and dub soda	
<b>LA MEDIA LUNA</b>	52.000
Ginebra, limón, toronja y menta Gin, lemon, grapefruit and mint	

## CLASSIC COCKTAILS

MARGARITA	54.000
MOJITO	49.000
PIÑA COLADA	47.000
PISCO SOUR DE MANGO	47.000
DAIQUIRI	50.000
CAIPIRIÑA	46.000
MOSCOW MULE	57.000
BLOODY MARY	50.000
LONG ISLAND	62.000
OLD FASHIONED	59.000
COSMOPOLITAN	52.000
APEROL SPRITZ	62.000

## COCKTAILS VIRGENES NO LIQUOR

MOJITO	30.000
PIÑA COLADA	30.000
JUGO DE TOMATE PREPARADO BLOODY MARY	32.000
DAIQUIRI	32.000
BURBUJAS DE LOLA LOLA'S BUBBLES	28.000

## JUGOS DE TEMPORADA NATURAL FRESH JUICES

16.000

## CERVEZAS / BEERS

AGUILA / LIGHT	18.000
CLUB COLOMBIA	19.000
HEINEKEN	24.000
STELLA ARTOIS	24.000
CORONA	24.000
CUBETAZO / BEER BUCKET	
CORONA / STELLA / HEINEKEN	128.000
MICHELADA / MICHELADA MEXICANA	4.000/7.000

## AGUAS Y MEZCLADORES WATER AND SOFT DRINKS

AGUA MANANTIAL MINERAL	
CON GAS Y SIN GAS 300 ML	13.000
COCA - COLA 300 ML	14.000
COCA - COLA ZERO 300 ML	14.000
SODA SCHWEPPES 300 ML	14.000
GINGER SCHWEPPES 300 ML	14.000
TONICA SCHWEPPES 300 ML	14.000
SPRITE 400 ML	14.000
QUATRO 400 ML	14.000
AGUA SAN PELLEGRINO (CON GAS)	26.000
AGUA PANNA (SIN GAS)	26.000
TÓNICA FEVER TREE	28.000
RED BULL	24.000

## LIMONADAS/ TYPICAL LEMONADE

NATURAL	19.000
HIERBABUENA, MANGO O CEREZA	21.000
COCO	24.000

En CASA LOLA sugerimos a los clientes propina del 10% sobre la cuenta; porcentaje que puede ser aceptado, rechazado o modificado según su valoración del servicio. El 100% de la propina se destina a trabajadores de la cadena de servicio.  
At CASA LOLA we suggest clients tip 10% on the bill; percentage that can be accepted, rejected or modified according to your assessment of the service. 100% of the tip goes to workers in the service chain.



# Lolita's Bar

## VINOS TINTOS / RED WINES

DOÑA DOMINGA Chile Carmenere	45.000 / 215.000
DOÑA DOMINGA Chile Cabernet, sauvignon	46.000 / 220.000
NEBLA España Garnacha	48.000 / 225.000
DOÑA DOMINGA Chile Merlot	49.000 / 230.000
FINCA LAS MORAS Argentina Cabernet, sauvignon	53.000 / 250.000
MARQUÉS DE RISCAL España Tempranillo	58.000 / 280.000
B&G BORDEAUX Francia Merlot/Cabernet	320.000
LA CELIA Argentina Pioner Malbec	378.000
B&G SAN EMILIO Francia Merlot/Cabernet	385.000
ENATE España Cabernet sauvignon	398.000
PROTOS ROBLE España Tempranillo	480.000
PROTOS CRIANZA España Tempranillo	480.000

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

MORANDÉ VISIONARIO Chile Sauvignon blanc	43.000 / 210.000
NEBLA España Verdejo	46.000 / 220.000
MORANDÉ VISIONARIO Chile Chardonnay	44.000 / 215.000
B&G Francia Chardonnay	270.000
MARQUES DE RISCAL RUEDA España, Verdejo	58.000 / 280.000
ZONIN Italia Pinot grigio	58.000 / 280.000
LA CELIA Argentina Chardonnay	330.000
UNDURRAGA Chile Riesling	350.000
BERONIA RUEDA España Verdejo	350.000
JEREZ TÍO PEPE España Palomino	65.000 / 375.000
MUGA España Tempranillo	400.000
PAZO SAN MAURO España Albariño	480.000

## VINOS ROSADOS / ROSE WINES

NEBLA ROSE España Verdejo	46.000 / 220.000
MARQUÉS DE RISCAL España Garnacha, tempranillo	58.000 / 280.000

## SANGRÍA ESPAÑOLA

JARRA DE SANGRÍA ROJA RED	48.000 / 188.000
JARRA DE SANGRÍA BLANCA WHITE	46.000 / 178.000

## VINOS ESPUMANTES / SPARKLING

JAUME SERRA ROSE España Cava	240.000
JAUME SERRA BRUT España Cava	250.000
ZARDETTO Italia Prosecco brut	360.000
MOET CHANDON BRUT Francia Champagne	1.120.000
VEUVE CLICQUOT BRUT Francia Champagne	1.250.000
DOM PERIGNON VINTAGE Francia Champagne	4.100.000

## WHISKY

TRAGO / MEDIA / BOTELLA | DRINK / HALF / BOTTLE

BALLANTINE 12 AÑOS	36.000 / 396.000
OLD PARR	42.000 / 252.000 / 462.000
CHIVAS REGAL EXTRA YO 13	56.000 / 616.000
BUCHANAN'S 12	58.000 / 348.000 / 638.000
BUCHANAN'S MASTER	68.000 / 748.000
BUCHANAN'S 18	109.000 / 1.199.000
BLACK LABEL	55.000 / 325.000 / 605.000
BLUE LABEL	250.000 / 2.750.000
JAMESON	38.000 / 418.000
GLENFIDICH 12	40.000 / 440.000
JACK DANIEL'S	42.000 / 462.000
THE GLENLIVET FOUNDERS	56.000 / 616.000
MACALLAN 12	110.000 / 1.210.000
CHIVAS 18	68.000 / 748.000
MACALLAN 18	458.000 / 5.038.000

## RON / RUM

HAVANA 7	45.000 / 495.000
LA HECHICERA	76.000 / 836.000
DICTADOR 12	79.000 / 869.000
DICTADOR 20	98.000 / 1.078.000
ZACAPA 23	85.000 / 935.000
DEFENSOR 18	105.000 / 1.155.000

## AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO	24.000 / 113.000 / 264.000
------------	----------------------------

## TEQUILA

DON JULIO BLANCO	65.000 / 715.000
DON JULIO REPOSADO	77.000 / 847.000
DON JULIO AÑEJO	85.000 / 935.000
DON JULIO 12	109.000 / 1.199.000
PATRÓN SILVER	50.000 / 550.000
PATRÓN REPOSADO	58.000 / 638.000

## MEZCAL

400 CONEJOS	69.000 / 759.000
UNIÓN	55.000 / 605.000

## VODKA

ABSOLUT	36.000 / 396.000
TITO'S	66.000 / 726.000
GREY GOOSE	69.000 / 759.000

## GINEBRA / GIN

ASTUTO	51.000 / 561.000
BEEFEATER LONDON DRY	52.000 / 572.000
BEEFEATER PINK	58.000 / 638.000
BEEFEATER 24	64.000 / 704.000
BOMBAY	53.000 / 583.000
LONDON N° 1	67.000 / 737.000
HENDRICK'S	71.000 / 781.000
TANQUERAY TEN	79.000 / 869.000



# Doña Lola

COMIDA DEL CARIBE

## DESAYUNO CASA LOLA

CAFÉ COLOMBIANO, CHOCOLATE O TÉ  
CON LECHE O SOYA

JUGO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO  
O JUGO DEL DÍA

PLATO DE FRUTAS FRESCAS

CANASTA DE PANES CON MERMELADAS  
Y MANTEQUILLA

## ELIJA UN PLATO PRINCIPAL

### AMÉRICA

Huevos revueltos con tocineta,  
jamón y queso

ó  
Pancakes con sirope de maple

### EUROPA

Tortilla con jamón, queso,  
tomate, cebolla y champiñones

ó  
Huevos benedictinos con jamón  
y salsa holandesa

### DEL INTERIOR

Huevo frito sobre calentado de  
lomo con frijoles

ó  
Caldo de res y papa

### LA COSTA

Huevos revueltos con tomate, cebolla,  
pimentones rojo y verde

ó  
Arepahuevo (arepa de huevo y carne)

ó  
Bandeja de dedos de queso con suero  
y hogao

### EL PAISA

Huevo frito y chicharrones, con arepa  
blanca y chorizo

### DEPORTIVOS

Claros de huevo en omelet con  
tomate, cebolla, champiñones y  
espárragos

ó  
Muesli, avena y  
nueces con yogurt natural

DESAYUNO COMPLETO ..... 95.000



PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS, IMPUESTOS INCLUIDOS

En CASA LOLA sugerimos a los clientes propina del 10% sobre la cuenta; porcentaje que puede ser aceptado, rechazado o modificado según su valoración del servicio. El 100% de la propina se destina a trabajadores de la cadena de servicio.

# Doña Lola

COMIDA DEL CARIBE

## CASA LOLA'S BREAKFAST

COLOMBIAN COFFEE OR CHOCOLATE OR TEA  
WITH MILK OR SOY MILK

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE  
OR TODAY'S JUICE

FRESH FRUITS PLATTER

BREADS AND PASTRIES WITH  
JAM AND BUTTER

## MAIN COURSE TO CHOOSE

### AMÉRICA

Scrambled eggs with bacon, ham,  
and cheese

Or

Pancakes with maple syrup

### EUROPA

Omelet with ham, cheese, tomato,  
onion, and mushrooms

Or

Eggs Benedict with ham and  
hollandaise sauce

### BOGOTÁ

Fried egg over mixed rice  
with beans

Or

Beef and potato broth

### CARTAGENA

Scrambled eggs with tomato, onion, red  
and green paprika

Or

Arepa de huevo (egg typical arepa)

Or

Cheese fingers with sauce and hogao

### MEDELLÍN

Fried egg and pork rinds, with  
white arepa and chorizo

### SPORTS

Egg whites omelet with tomato,  
onion, mushrooms, and asparagus

Or

Muesli, oats and walnuts with  
natural yogurt

FULL BREAKFAST ..... 95.000



PRICES ARE IN THOUSANDS OF COLOMBIAN PESOS, INCLUDING TAXES

At CASA LOLA we suggest clients tip 10% on the bill; percentage that can be accepted, rejected, or modified according to your assessment of the service. 100% of the tip goes to workers in the service chain.

# Doña Lola

COMIDA DEL CARIBE

## EL BRUNCH DE "DOÑA LOLA"

120.000

### PARA EMPEZAR / TO START

Mimosa ó Jugo del día  
Mimosa or today's juice

Y / AND

Plato de frutas tropical  
Tropical fruit platter

### SEGUIMOS CON / FOLLOWING

Waffles con toffee y mousse de chocolate

Con maní, arándanos y uchuvas

Toffee Waffles with chocolate mousse  
peanuts, blueberries and gooseberries

ó/OR

Tostada de aguacate.

Pan de masa madre y mantequilla de albahaca

Con huevo frito, tocineta ó (+ 10.000 salmón)

Avocado toast

Sourdough bread and basil butter

With fried egg, bacon, or (+10.000 salmon)

### Y ADEMÁS / AND ALSO

Huevos Benedictinos

Pan brioche tostado, huevos pochados, rúcula y salsa holandesa

Con tocineta, pavo ó (+ 10.000 salmón)

Eggs Benedict

Toasted brioche bread, poached eggs, arugula, and hollandaise sauce

With bacon, turkey, or (+10.000 salmon)

ó / OR

Mini hamburguesas x 2 (carne angus y pollo)

Con lechuga, tomate, cebolla, queso español, mostaza y mahonesa  
Acompañados con patatas fritas naturales peladas y cortadas a mano

Mini burgers x 2 (Angus beef and chicken)

With lettuce, tomato, onion, Spanish cheese, mustard and mayonnaise

Served with hand-cut fresh french fries



PRECIOS EXPRESADOS EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS, IMPUESTOS INCLUIDOS  
PRICES ARE IN THOUSANDS OF COLOMBIAN PESOS, INCLUDING TAXES

# Doña Lola

COMIDA DEL CARIBE

## A LA CARTA / À LA CARTE

### Canasta de panecillos y amasijos..... 28.000

Variedad de panes, buñuelos, pandebono, y pastelitos de guayaba

**Basket of bakery and pastries** buñuelo, pandebono and guava pastries

### Tostadas francesas clásicas..... 39.000

Con compota de frutos rojos y miel de romero

**Classic french toast** with red fruit compote and rosemary honey

### Arepáe huevo..... 21.000

La más típica de Cartagena (con o sin carne molida)

**Egg arepa** Cartagena's most famous fritter (with or without meat)

### Parfait de yogurt griego..... 32.000

con muesli y frutos rojos

Almendras, mamey y crema fresca

**Greek yogurt parfait** with muesli and red fruits  
Almonds, mamey, and cream

### Huevos de los arrieros..... 51.000

Cazuela con guiso de papas, espinaca y hogao, con chorizo y morcilla colombianos

**Arrieros' Eggs** Potato casserole with spinach and "hogao" (tomato and onion), with Colombian sausages

### Huevos al gusto con arepita..... 48.000

Pídalos con: cebolla, tomate, pimentón, champiñón, jamón, queso y tocineta

**Your style eggs** with Arepita Choose: onion, tomato, bell pepper mushrooms, ham, cheese and bacon

### Club sándwich Lola..... 59.000

Tocineta, pollo, queso, tomate, cebolla, lechuga, aguacate, huevo frito y patatas fritas naturales peladas y cortadas a mano

**Lola's club sandwich** Bacon, chicken, cheese, tomato, onion, lettuce, avocado, fried egg, and hand-cut fresh french fries

### Ensalada de burrata..... 40.000

Con rúcula y dulce de corozo

**Burrata salad** with arrugula and corozo sauce

### Sandwich vegetariano..... 48000

Chapata, con lechuga, zuchinnis verde y amarillo, tomate, cebolla asada, berenjena parrilla, mayonesa de aceituna y patatas fritas naturales peladas y cortadas a mano

**Vegetarian Sandwich** on ciabatta bread, with lettuce, green and yellow zucchini, tomato, roasted onion, grilled eggplant, olive mayonnaise, and hand-cut fresh french fries

## CÓCTELES / COCKTAILS

### Margarita..... 54.000

Tequila, triplesec y limón

**Tequila, triplesec and lemon**

### Aperol Spritz..... 62.000

Espumante, aperol y soda

**Italian sparkling, aperol and club soda**

### Mojito..... 49.000

Ron, hierbabuena, limón y soda

**Rum, spearmint, lemon and club soda**

### Baileys Late..... 39.600

Espresso, crema de chocolate y canela

**Espresso, chocolate cream and cinnamon**

### Mimosa..... 41.000

Clásica, naranja y cava

**The classic, Orange and spanish cava**

## CERVEZAS / BEERS

### Águila / A. light..... 18.000

Club Colombia..... 19.000

Heineken, Corona, Stella..... 24.000

Todas pueden servirse / **All can be served**

Michelada +4.000 / Michelada mexicana +7.000

## REFRESCOS / SOFTDRINKS

Ginger ale, Quatro, Sprite, Tónica..... 14.000

Soda, Coca-Cola,

Agua con o sin gas..... 26.000

**Sparkling or non sp. water**

## JUGOS / JUICES

Naranja / Jugo del día..... 16.000

**Orange juice / Today's juice**

## CAFÉ Y TÉ / COFFEE AND TEA ..... 12.000

Café colombiano / **colombian coffee**

espresso, macchiato, capuccino.

Café con leche / **coffee with milk**

Té rojo frutos del bosque / **Red berries tea**

Té verde moruno / **Moorish green tea**

Techai con o sin leche / **Chai tea with or without milk**

Infusiones sin teína / **Decaff teas**



En CASA LOLA sugerimos a los clientes propina del 10% sobre la cuenta; porcentaje que puede ser aceptado, rechazado o modificado según su valoración del servicio. El 100% de la propina se destina a trabajadores de la cadena de servicio.

At CASA LOLA we suggest clients tip 10% on the bill; percentage that can be accepted, rejected, or modified according to your assessment of the service. 100% of the tip goes to workers in the service chain.

# Doña Lola

COMIDA DEL CARIBE

## EXPERIENCIA LOLITAS

WELCOME DRINK

PLATO DE FRUTA FRESCA

Fresh fruit platter

SOFT DRINK

ELIJE TU BOWL CON LA COMBINACIÓN DE SABORES

Choose your bowl with the combination of flavors

BOWL CARTAGENERO

Lomo fino en salsa, arroz de coco, tomate, aguacate, cebolla, cilantro y patacones.

Beef tenderloin in sauce, coconut rice, tomato, avocado, onion, coriander and fried plantain.

BOWL MEDITERRÁNEO

Pollo y vegetales grillados al orégano, papas en cascós, cebolla y perejil.

Oregano, grilled chicken and vegetables, potatoes, onion and parsley.

BOWL LOLA

Filete de pescado del día, arroz cremoso, calabacín asado, aguacate, tomates asados y reducción de balsámico.

Today's fresh fish, creamy rice, roasted zucchini, avocado, roasted tomatoes and balsamic glaze.

TERMINA CON

MOJITO O MARGARITA (Clásico, corozo, tamarindo)

210.000

EN CASA LOLA SUGERIMOS A LOS CLIENTES PROPINA DEL 10% SOBRE LA CUENTA; PORCENTAJE QUE PUEDE SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO SEGÚN SU VALORACIÓN DEL SERVICIO.

CASA LOLA WE SUGGEST CLIENTS TIP 10% ON THE BILL; PERCENTAGE THAT CAN BE ACCEPTED, REJECTED OR MODIFIED ACCORDING TO YOUR ASSESSMENT OF THE SERVICE.



PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS DE MILES COLOMBIANOS IMPUESTOS INCLUIDOS  
PRICES ARE IN THOUSANDS OF COLOMBIAN PESOS INCLUDING TAXES