

# 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** 62.000  
Mezclum de lechugas, espinacas, aguacate y aderezo cítrico  
**+ Versión vegana con tofu**
- + 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

**+ 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
- GREEN**
- + SALMON AND AVOCADO SALAD**  
Mixed lettuce, spinach, avocado and citric dressing  
**+ Vegan version with tofu** 62.000
- + EXOTIC SALAD**  
Mezdum, tomato confit, orange and textured vegetables
- CHICKEN FINGERS** 59.000
- BURRATA** 57.000

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 Bar

## GOURMET COCKTAILS

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

BLAS DE LEZO 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

NOCHE NEGRA 58.000

Tequila, infusión de jalapeño, cardamomo y carbón activado

Tequila, jalapeño cardamom infusion, and activated charcoal

PIE DE LA POPA 55.000

Ginebra, pepino, infusión de jengibre, lima y tónica  
Gin, cucumber, ginger infusion, lime and tonic water

CASA LOLA 56.000

Vermouth especiado (canela, clavito, pimienta) campari, ginebra, piel de naranja

Spiced vermouth (cinnamon, clove, pepper) campari, gin, orange peel

GETSEMANICENSE 59.000

Absolut, albahaca, limón y sandía  
Absolut, basil, lemon and watermelon

MARLINDA 67.000

Whiskey, albahaca, romero, jugo de maracuyá  
Whiskey, basil, rosemary, passion fruit juice

CASTILLO DE SAN FELIPE 59.000

Ron, mermelada de cardamomo y piña, menta fresca, limón y soda

Rum, pineapple and cardamom jam, fresh mint, lime and dub soda

LA MEDIA LUNA 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 16.000

NATURAL FRESH JUICES

## 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

