

TAQUERÍA &
COCKTAIL BAR

LOLITA JONES



ANTOJITOS

GUACAMOLE -7200.-
1/2.....4500.-

PERFECTO PARA EMPEZAR, PREPARADO A LA MESA + CHIPS DE MAÍZ HECHOS EN CASA.

TOSTADAS

DE ATÚN (3U) -8500.-

ATÚN ROJO EN CUBOS AL ESTILO TÁRTARO CON CEBOLLA, PIMENTÓN, HOT SAUCE, MANGO Y ALCAPARRAS CRISPY.

TOSTADAS

DE LOCOS (2U)8000.-

PICADILLO DE LOCOS, PALTA Y PICO DE GALLO CON TROZOS DE JALAPEÑO Y EMULSIÓN CÍTRICA.

TOSTADA

DE JAIBA (3U) -7900.-

ENSALADA DE JAIBA CON SALSA CREMOSA, CEBOLLA, PEPINO Y LÁMINAS DE PALTA.

CROQUETAS -5400.-

DE COSTILLAR AHUMADO + MAYO AL CHIPOTLE.

SUMMER-VEGGIE

QUESADILLAS -5800.-

TORTILLAS DE MAÍZ RELLENAS CON ESPINACA, FONDOS DE ALCACHOFA, QUESO PALMITA + SALSA TATEMADA.



OSTRAS

JAPONESAS - .14500 x 12 / 9000 x 6.-

SERVIDAS EN SU CONCHA, CON 3 SALSAS: LIMONETA, BLOODY MARY Y EMULSIÓN DE JALAPEÑOS.

AGUACHILE

DE CAMARÓN -7500.-

REPARACIÓN FRESCA CON CAMARONES, PEPINO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, JALAPEÑO, LIMÓN, CILANTRO + CHIPS DE PLÁTANO.

CÓCTEL

LEVANTA MUERTOS -9000.-

COPÓN DE OSTIONES, MACHAS, CAMARÓN Y PULPO, SERVIDOS EN JUGO DE TOMATES ESPECIADO.

SANDWICHES

MEDIANOCHE CUBANO -7000.-

CERDO AL MOJO DE AJO Y HIERBAS, JAMÓN AHUMADO, GRUYERE, ALIOLI AL AJO NEGRO, MOSTAZA Y PEPINILLOS LOLITA JONES EN PAN CUBANO.

LA PLAYA BUN -13900.-

ENSALADA CREMOSA DE LANGOSTA, JAIBA Y CAMARÓN SERVIDA EN PAN DE PAPA TOSTADO. CHIPS DE CAMOTE + HOJAS VERDES DE ESTACIÓN.

CHACARERO

SLIDERS (3U)8100.-

ASADO DE TIRA CERTIFICADO ANGUS CON POROTOS VERDES, TOMATE Y EMULSIÓN DE AJÍ VERDE EN BRIOCHE.

ENSALADAS + BOWLS

LOLITA'S CLASSIC

CAESAR.....6000.-

LECHUGA COSTINA, PARMESANO, CRUTONES
+ ADEREZO CAESAR.

LOMO VETADO ARGENTINO 100GR: + 4100
CAMARONES SALTEADOS: + 3500

MEXICAPRESE.....6200.-

SELECCIÓN DE TOMATES, QUESO PALMITA
A LA PLANCHA Y FRESCO, PESTO DE
RÚCULA Y SEMILLAS DE GIRASOL,
ALBAHACA + TOSTADA RÚSTICA AL AJO
NEGRO.

BAJA FISH BOWL.....8100.-

ATÚN MARINADO SOBRE ARROZ INTEGRAL,
QUINOA O TRIGO MOTE (A ELECCIÓN) CON
MIX DE HOJAS VERDES, ZANAHORIAS,
PEPINO, PALTA, TOMATES, PIMENTONES,
CASTAÑAS DE CAJÚ Y PEPITAS.

BETABEL.....7600.-

BETARRAGA ASADA Y CRUDA SOBRE BERROS
Y RÚCULA CON QUESO DE CABRA, PEPINO,
CEBOLLA, ACEITUNAS, TOMATES CHERRY
Y NUECES GARRAPIÑADAS + VINAGRE DE
MANZANA

TACOS (3U)



CARNITAS.....6900.-

COSTILLAR DE CERDO EN COCCIÓN LARGA, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA,
SALSA TATEMADA, CHICHARRÓN.

SETAS.....6900.-

MIX DE HONGOS SILVESTRES SALTADOS, PURÉ DE FRIJOLES NEGROS,
CHIPS DE PAPA OLLUCO Y SALSA DE AJÍ AMARILLO.

AL PASTOR.....6900.-

PIERNA DE CERDO MARINADA AL ACHIOTE, PICO DE GALLO DE PIÑA ASADA,
CREMOSO DE PALTA Y HABANERO + SALSA TAQUERA VERDE

PULPO.....7900.-

CHICHARRÓN DE PULPO AL CURRY AMARILLO, GUACAMOLE, SALSA MANGO,
CASTAÑAS DE CAJÚ.

PESCADO.....7200.-

CONGRIO FRITO ESTILO SAN ANTONIO CON ENSALADA CHILENA, EMULSIÓN
DE AJÍ VERDE.

CAMARONES.....7800.-

CAMARONES ECUTORIANOS SALTEADOS CON CAJÚN SPICE MIX, PICO DE GALLO,
PEPINO FRESCO Y PALTA.

LOMO VETADO.....7900.-

LOMO VETADO MARINADO A LA PLANCHA CON CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y SALSA
7 CHILES.



DE FONDO

PASTA CABO SAN LUCAS-1300.-

FETUCCINI ARTESANAL SERVIDO CON SALSA CREMOSA DE PULPO, OSTIONES, MACHAS Y CAMARONES.

PORK BELLY-12500.-

PANCETA DE CERDO COCINADA A BAJA TEMPERATURA POR 14 HRS, PAPAS OLLUCO SALTEADAS CON AJO ASADO, CINTA DE DÁTILES Y FRUTOS SECOS, PEBRE CUCHAREADO.

GRASS-FED LOMO ORGÁNICO-17000.-

LOMO LISO PATAGÓNICO DE LIBRE PASTOREO CON ENSALADA FRÍA DE QUINOA, FRUTOS SECOS, ACEITE DE AJO NEGRO Y VEGETALES DE ESTACIÓN + MANTEQUILLA AL CHIPOTLE Y CILANTRO.

A LO MERO MERO-11000.-

FILETE DE MERO DE LAS PROFUNDIDADES PATAGÓNICAS, ASADO AL HORNO CON TAPENADE DE ACEITUNAS DE AZAPA, CREMA DE ARVEJAS CON HUMO DEL SUR Y ENSALADA DE HIERBAS AROMÁTICAS.

FAJITAS DE LOLITA-P/M.-

EXCELENTE OPCIÓN PARA TAQUEAR ENTRE VARIOS, SERVIDOS CON TORTILLAS DE MAÍZ, NUESTRAS 3 GUARNICIONES Y SALSAS.



GUARNICIONES

TOSTONES-3500.-

DE PLÁTANO BARRAGANETE MADURO CON QUESO PALMITA Y PICO DE GALLO.

ESQUITES PIBINALES-3500.-

PREPARACIÓN YUCATECA CON MAÍZ AHUMADO, SALSA DE CHIPOTLE, QUESO COTIJA Y CILANTRO.

FRIJOLES PUERCOS-3500.-

DELICIOSA MEZCLA DE FRIJOLES ROJOS Y NEGROS COCINADOS CON LONGANIZA Y COSTILLAR AHUMADO.