

LOLITA JONES



ANTOJITOS

GUACAMOLE -6900.-

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

TOSTADAS DE ATÚN (3U) -8100.-

ATÚN ROJO, NARANJA, JENGIBRE, CEBOLLA MORADA, HOT SAUCE LOLITA, LENGUA DE ERIZO (SEGÚN DISPONIBILIDAD).

TOSTADA DE JAIBA (3U) -7900.-

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

CROQUETAS -4900.-
DE CARNITAS + MAYO AL CHIPOTLE.

EMPANADAS CHILANGAS -5200.-

MASA DE MAÍZ RELLENA CON CARNITAS DE COSTILLA + CREMOSO DE PALTA Y HABANERO CON CHICHARRÓN DE CERDO.



OSTRAS -12000 x 12 / 7200 x 6.-

SERVIDAS EN SU CONCHA, CON 3 SALSAS: LIMONETA, BLOODY MARY Y VINAGRETA DE CHALOTAS ASADAS.

AGUACHILE DE CAMARÓN -7500.-

PREPARACIÓN FRESCA CON CAMARONES, PEPINO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE, LIMÓN, CILANTRO + CHIPS DE PLÁTANO.

CÓCTEL LEVANTA MUERTOS -10000.-

SELECCIÓN DE MARISCOS FRESCOS SERVIDOS EN JUGO DE TOMATES ESPECIADO

SANDWICHES

MEDIANOCHÉ CUBANO -6900.-

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

HAMBURGUESA DE CAMARÓN -6100.-

3 SLIDERS DE CARNE DE CAMARÓN CON RÚCULA, TOMATE, RELISH DE PALTA Y CEBOLLA MORADA.

TLAYUDA -10500.-

DE VEGETALES FRESCOS Y ASADOS, CON BASE DE FRIJOLES NEGROS Y QUESO PALMITA DERRETIDO.

ENSALADAS + BOWLS

LOLITA'S CLASSIC CAESAR -6000.-

LECHUGA COSTINA, PARMESANO, CRUTONES DE MAÍZ + ADEREZO CAESAR.
ENTRAÑA 100 GR: + 4100
CAMARONES: + 2700

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 -7800.-

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

ENSALADA TIBIA DE ZAPALLO -6200.-

ZAPALLOS ASADOS Y DORADOS CON ADEREZO AGRIDULCE DE PEPITAS, AVELLANAS, HIERBAS FRESCAS Y LABNEH.

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 -7200.-

CAMARONES ECUTORIANOS REBOZADOS EN BATIDO DE HARINA DE MAÍZ, FRITOS Y SERVIDOS CON PICO DE GALLO Y SALSA DE CHIPOTLE.

ENTRAÑA -7900.-

ENTRAÑA A LA PLANCHA, ENSALADA DE CEBOLLA ASADA, SALSA 7 CHILES + POLVO DE LONGANIZA ARTESANAL AHUMADA.

DE FONDO

PASTA CABO SAN LUCAS -13000.-

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

PORK BELLY -12500.-

PANCETA DE CERDO COCINADA AL VACÍO Y AL VAPOR POR 14 HRS, PAPAS OLLUCO SALTEADAS CON AJO ASADO, CINTA DE DÁTILES Y FRUTOS SECOS, PEBRE CUCHAREADO.

ENTRAÑA CHIMICHOCLO -14000.-

ENTRAÑA AMERICANA MARINADA EN CHIMICHURRI DE AVELLANAS EUROPEAS, SERVIDA CON FRIJOLES PUERCOS, MAQUE-CHOUX - GUIISO CREOLE DE CHOCLO, VEGETALES Y TOCINO AHUMADO.

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, FRIJOLES PUERCOS, PICO DE GALLO Y SALSAS.

GUARNICIONES

TOSTONES -3500.-

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

ESQUITES -3500.-

TRADICIONAL PREPARACIÓN CON MAÍZ AL VAPOR, CON SALSA DE CHIPOTLE, QUESO COTIJA Y CILANTRO

FRIJOLES PUERCOS -3500.-

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