



LOLA
MODERN IZAKAYA

Lola es un izakaya contemporáneo, nuestros platos se preparan en dos áreas diferentes: nuestra cocina caliente, robata grill y nuestra barra de sushi, servimos platos diseñados para compartir que podrían llegar a la mesa durante toda la comida

Guayaquil - Ecuador



IZAKAYA

OMAKASE CHEF'S MENU

{Precio por persona, mínimo 2 personas}

Signature \$85

Premium \$100

Deliciosas tapas y entradas ideales para compartir

Pulpo Grillado Pulpo confitado, salsa romesco, papines reventados	\$ 16,75
Gyozas Empanadillas japonesas rellenas de cerdo y camarón	\$ 13,50
Gyozas Criollas Empanadillas de cordero al horno con su jugo	\$ 12,50
Rock Shrimp Camarones tempura bañados en salsa tobanya	\$ 14,50
Tempura Matsuri Pimiento, zucchini, zanahoria, cebollín y esparrago	\$ 12,50
Omakase Bar Diferentes preparaciones con mariscos y pescado ideal para piqueo (3 personas)	\$ 36,50
Korean BBQ Wings Alitas de pollo en nuestra marinada coreana	\$ 14,50
Degustación Robata Deliciosos pinchos al estilo japones de lomo, pollo, camarón, pulpo y degustación de salsas	\$ 21,00
Batayaki Camarones, pulpo, mantequilla japonesa al fuego	\$ 15,75
Ensalada de Salmón y Cítricos Mezcla de verdes, salmón al grill, gajos de naranja y aderezo especial	\$ 10,50
Maíz Asado Maíz dulce asado al grill bañado en una salsa de shiso y mantequilla	\$ 10,50
Selección de Fiambres Queso fontina, camembert, brie, chorizo español, prosciutto, pernil de cerdo, nueces y aceitunas	\$ 31,50
Fondue de Quesos Salteadas con mantequilla de jengibre y sal maldon	\$ 23,00
Edamame	\$ 9,50
Ensalada Nipona Pepino, jengibre, limón y ajonjolí	\$ 7,50



SUSHI

Todos nuestros nigiris, sashimi, rollos y tablas son el resultado de buscar sabores que demuestren personalidad y carácter.

NIGIRIS {3 piezas por orden}

Yellowfin Foie Atún, foie gras, salsa teriyaki	\$ 10,50
Niku Entraña, salsa bernesa	\$ 9,50
Scallops Truffle Hotate, pasta de trufa	\$ 9,50
Salmón Truffle Salmón, aceite de trufa blanca, ralladura de lima y limón	\$ 9,50
Sashimi Lola Atún, salmón, pulpo, camarón	\$ 14,75
Tiradito Acevichado Pesca blanca, aguacate, salsa acevichada y crispy quinoa	\$ 12,50
Tiradito Ají amarillo Pesca blanca, salsa ají amarillo, aguacate, camote, quinoa roja	\$ 12,50
Tiradito Nikkei Sashimi de atún, salsa nikkei, aguacate, crispy camote	\$ 12,50
Ceviche Nikkei Salmón en leche de tigre nikkei, camote y confitura de rocotto	\$ 12,50
Ceviche Clásico Pesca blanca, cebolla, camote	\$ 9,50

ROLLOS {8 piezas por orden}

Yellowfin Uchucuta Atún rojo, ají amarillo ahumado, negi y sal Maldon	\$ 9,50
Tuna Spicy Lola Atún spicy mayo, aguacate, crispy camote, salsa acevichada	\$ 10,50
Sweet Lemon Rollo de camarón furai, queso crema, aguacate, salmón y limón	\$ 9,50
Salmón Tartar Salmón en salsa de ají amarillo, remolacha en textura, salsa teriyaki	\$ 9,50
Anticuchero Lomo fino, vegetales, mantequilla anticuchera, asado	\$ 10,50
Crispy Quinoa Rollo de camarones batayaki, quinoa crocante, parmesano gratinado	\$ 9,50
Acevichado Relleno de camarón, aguacate, cubierto con atún en salsa acevichada	\$ 9,50
Scallop Truffle Roll Camarón tempura, aguacate, láminas de scallop gratinadas en trufa	\$ 14
Harapenyo Rollo relleno de camarón furai, cangrejo, cubierto de salmón y jalapeño	\$ 10

TABLAS

OMAKASE (2 personas) 4 medios rollos, acevichado, sweet lemon, yellowfin uchucuta, tuna spicy	\$ 29
Omakase LOLA (4 personas) 4 rollos, acevichado, sweet lemon, yellowfin uchucuta, tuna spicy, sashimi atún y salmón, ceviche nikkei	\$ 39
Tabla Takura Degustación de 12 nigiris pesca blanca, salmón truffle, niku	\$ 24



LOLA SPECIALS

Corvina Misoyaki \$ 20
Corvina sellada con salsa de miso blanco, acompañada de maíz asado

Salmón Batayaki \$ 20
Láminas de salmón al grill sobre salsa de hondashi, jengibre y hongos acompañado de arroz al wok

Salmón Laqueado \$ 24
Salmón laqueado, salsa mitsuke

Langosta Rostizada (Precio por tamaño) \$ 28 - \$ 40
Con mantequilla de ponzu y limón acompañada de risoni trufado (Consultar disponibilidad)

Pollo Batayaki \$ 22
Pollo a la parrilla sobre hongos saltados y salsa de mantequilla japonesa

Pato confitado \$ 24
Arroz frito con hongos shiitake y salsa hoisin

Steak Trufado \$ 24
Lomo fino de res al grill, mantequilla trufada, puré de papas y ensalada de hongos

Entraña \$ 34
Importada de Uruguay

Pesca del Día \$ 20
Pesca del día con acompañantes a elegir

Langostinos Lola \$ 23
Langostinos al grill en nuestra mantequilla de ajo y especias

Bife Angosto \$ 34
Importado de Uruguay

Lomo Saltado \$ 22
Lomo al wok sobre risotto al funghi y papas crocantes

Tomahawk (2 personas) \$ 39
Nacional

Bife Ancho \$ 34
Importado de Uruguay

Asado de Tira \$ 32
Importado de Uruguay

Costilla de Cordero acompañado de Aji de Rocoto \$ 32
Importado de Uruguay

BBQ coreano \$ 20
Costillas cocidas lento, salsa BBQ coreana, arroz botan, cebollino picado y semillas de ajonjolí

Hamburguesa \$ 14
200gr de carne de la mejor selección, lechuga, tomate, queso, pepinillos, acompañado de papas fritas

Karague de Pollo \$ 19
Muslos de pollo, con curry japonés y arroz frito con hongos shiitake

Pollo Teriyaki \$ 20
Pollo laqueado en salsa teriyaki tradicional

Pad Thai Clásico \$ 18
Camarones, pasta de arroz, salsa de tamarindo, microgreens

Arroz al Wok Vegetariano \$ 14
Arroz al wok estilo japonés, acompañado de beyond meat

Adición Foie Gras a la sartén para carnes \$9

SALSAS

- Trufada (\$3)
- Chimichurri
- Mitsuke Batayaki
- Chimichurri Nippon
- Anticuchera
- Yakitory

- S
I
D
E
S**
- Vegetales Grillados
 - Truffle fries
 - Ensalada del Huerto
 - Arroz al Wok
 - Arroz con shitake
 - Risoni con trufa

POSTRES

Omakase dulce \$ 16

Crème Brûlée	\$ 7. ⁵⁰	Alfajor de Oreo	\$ 8. ⁵⁴
Banana Republic	\$ 5	Cheesecake de frutos rojos	\$ 8. ⁵⁴
Cheesecake de Matcha	\$ 5	Tartaleta de Manzana	\$ 8. ⁵⁴
Volcán de chocolate	\$ 10	Mochis	\$ 5



COCTELERÍA DE AUTOR

Desarrollamos una coctelería sensorial, elaborando nuestros macerados y vermouths con la variedad de productos locales. Dando color, olor, versatilidad y alegría a cada cóctel.

Coca Spritz \$ 9
Cítrico y herbáceo / Vunka vodka de coca, naranja y prosecco

Quebranta Thai \$ 10
Aperitivo y aromático / Pisco quebranta, coco y sésamo

Negroni Andino \$ 10
Bitter y especiado / Gin, campari y vermouth hecho en casa con especias andinas

Mr. Chendo \$ 9
Cítrico y refrescante / Gin, pepino, limón y ginger ale

Sake Ichigo-su \$ 9
Dulce y espumoso / Sake, tequila, frutillas y balsámico clarificado


Kañari Puka \$ 8
Tiki y frutado / Ron, syrup de frutos rojos, naranjilla y especias andinas

Smoked Julep \$ 10
Maderoso y mentolado / Bourbon, poleo, jugo de limón quemado y madera de cerezo

JUGOS

	Vaso	Jarra
Mango	\$ 3.50	\$ 10
Mora	\$ 3.50	\$ 10
Maracuya	\$ 3.50	\$ 10
Frutilla	\$ 3.50	\$ 10
Naranja	\$ 3.50	\$ 10
Coco	\$ 3.50	\$ 10
Piña	\$ 3.50	\$ 10
Guanabana	\$ 3.50	\$ 10
Limonada	\$ 3.50	\$ 10
Limonada Imperial	\$ 4	\$ 12

COLAS, AGUA Y OTROS

Coca Cola Light	\$ 3.50
Coca Cola Zero	\$ 3.50
Coca Cola Regular	\$ 3.50
Pepsi	\$ 3
Pepsi Light	\$ 3
Seven	\$ 3
Tropical	\$ 3
Manzana	\$ 3
Agua Natural Sin Gas 330 ml	\$ 2.50
Agua Con Gas Pequeña 330 ml	\$ 3
Agua Con Gas Vidrio 700 ml	\$ 6
Agua Con Gas Jarra 1500 ml	\$ 9
 Red Bull	\$ 5.50
Red Bull Twist	\$ 8
Tónica Lata	\$ 3.80
Tónica Jarra 1 Litro	\$ 5
Tónica Jarra 2 Litros	\$ 10

*Precios Incluyen Impuestos y Servicio