

lalola

beach



lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

PARA EMPEZAR

CROQUETICAS DE JAMÓN \$480

Crujientes por fuera y cremosas por dentro. Estas croquetas artesanales están elaboradas con auténtico jamón ibérico, cocidas a fuego lento para obtener un sabor profundo y delicado.

CROQUETAS DE CAMARÓN \$540

Un bocado elegante del mar: croquetas rellenas con camarones salteados y bechamel suave, fritas hasta lograr el dorado perfecto.

NACHOS LALOLA

Totopos crujientes coronados con queso fundido, pico de gallo fresco, guacamole y la proteína de tu elección.

Pollo \$485 | 🍖 Res \$550 | 🦐 Camarones \$680 | 🌈 Mixto \$600

TA'CONTENTO \$640

Tres tacos de costilla de res marinada en especias caseras, asada lentamente hasta que se deshace en la boca. Servidos con cebolla morada, cilantro y salsa picante especial. ¡Una fiesta de sabor!

TA'GOBERNAO \$580

Tacos de camarones guisados con repollo morado y zanahorias marinadas en cítricos, bañados en aderezo de chipotle. Un toque dulce, ácido y picante en cada mordida.

TA'FRITO \$450

Tacos de pescado blanco tempurado al estilo Baja, con repollo, cilantro y nuestra salsa de aguachile suave. ¡Perfectos para el mood playero!

TA'ENAMORAO (POR TEMPORADA) \$850

Tacos premium con langosta tempurada, acompañados de coleslaw fresco, aderezo cremoso de chipotle y puré de aguacate. Amor a primera mordida.

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

CEVICHE ESTILO LALOLA

Una variedad vibrante de ceviches, preparados a nuestro estilo, con limón fresco, cilantro, cebolla y chiles.

🐟 Pescado blanco o Salmón \$550

🦐 Camarón \$600

🐙 Pulpo \$600

🦑 Mixto \$800

🦞 Langosta (en temporada) \$800

MINI HAMBURGUESAS \$460

Tres mini burgers con pan brioche: res con cheddar, pollo crujiente con alioli, y mariscos con toque cítrico. Acompañadas de vegetales frescos y mucha actitud.

MOFONGUITOS

Bolitas de mofongo de plátano verde con chicharrón artesanal, servidas con tu topping favorito. Un guiño sabroso a la cocina criolla.

Pollo \$400 | 🥩 Res \$520 | 🦐 Camarones \$650

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

FRESH OPTIONS

ENSALADA VERDE \$340

Una mezcla refrescante de lechugas y hojas verdes, perfecta como entrada ligera o para acompañar tu plato principal.

TARTAR DE ATÚN \$650

Cubos de atún fresco marinados con cítricos, aceite de sésamo y toques de soya, servidos sobre una base cremosa de aguacate. Frescura con carácter.

ENSALADA GRIEGA \$450

Tomate, pepino, cebolla morada, aceitunas kalamata y queso feta sobre hojas verdes, todo aderezado con aceite de oliva virgen y orégano. Mediterráneo en estado puro.

ENSALADA CESAR \$400

Lechuga romana crujiente con aderezo César casero, croutons de pan artesanal y láminas de parmesano. Un clásico que nunca falla.

ENSALADA DE RÚCULA \$420

Rúcula fresca con tomates cherry, parmesano rallado y nueces tostadas, con vinagreta balsámica. Ideal para paladares exigentes.

ENSALADA LALOLA \$470

Colorida combinación de vegetales asados (zanahoria, remolacha y pimientos), sobre baby arúgula y queso burrata cremoso. Finalizada con vinagreta de balsámico intenso y nueces tostadas. Una obra de arte en el plato.

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL DÍA

consultar

Precio según preparación

Consulta por el pescado fresco disponible. Cocinado al vapor, a la plancha, al grill o frito. Puro sabor caribeño.

MARISCADA LALOLA

\$1,350

Selección generosa de mariscos: langostinos, calamares, pulpo, mejillones y más. Elígela frita, a la plancha o al estilo especial LALOLA con toques cítricos y hierbas.

SALMÓN AL GRILL

\$895

Filete de salmón fresco cocido lentamente al grill, jugoso y tierno. Servido con guarnición a tu elección.

RODAJA DE ATÚN

\$975

Atún rojo sellado a la plancha, con centro jugoso y cobertura especiada. Perfecto para los amantes de los sabores intensos y saludables.

PULPO A LA BRASA

\$980

Tentáculos de pulpo cocidos lentamente y luego llevados a la brasa para lograr una textura tierna por dentro y crujiente por fuera. Servido con papas rústicas o vegetales.

LANGOSTA (EN TEMPORADA) \$2,200

Langosta caribeña servida al gusto: a la parrilla, hervida o al estilo del chef. Un lujo del mar para ocasiones especiales.

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

ARROCES

PAELLA LALOLA (2 PERSONAS) \$1,950

Inspirada en la costa mediterránea, esta paella reúne mariscos frescos del Caribe con arroz cocinado en caldo casero, azafrán y vegetales. Un festín para compartir con alma española.

FIDEUÁ \$ (2 PERSONAS) \$1,950

ideos finos cocidos en fondo de mariscos con mariscos salteados. Una alternativa catalana a la paella, con sabores intensos y textura envolvente.

RISOTTO DE TERNERA \$980

Arroz arbóreo cocido lentamente en reducción de res con trozos de ternera tierna. Cremoso, profundo, reconfortante. Para paladares exigentes.

PASTAS

Spaghetti | Penne | Fettuccine

CARBONARA \$580

Cremosa con panceta y parmesano

ALFREDO \$550

Suave y untuosa con mantequilla y nata

FRUTTI DI MARE \$850

Explosión marina con mariscos

PESTO \$550

Albahaca fresca, ajo, piñones y parmesano

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

CARNES

TOMAHAWK \$2,375/libra

Imponente corte de carne 100% Angus, cocinado al punto ideal, jugoso por dentro y caramelizado por fuera. Ideal para compartir o para el gran apetito.

RIBEYE \$1,950

Corte marmoleado y tierno, sellado a la plancha. Sabor intenso y textura sedosa.

STRIPLOIN \$1,950

Lomo angosto cocido a la perfección, con equilibrio entre magro y grasa. Una opción clásica que nunca decepciona.

T-BONE \$1,860

La mejor combinación entre solomillo y lomo en un solo corte. Doble sabor, doble placer.

CHURRASCO \$1,800

Corte tradicional latino, marinado y asado para lograr jugosidad y sabor profundo. Perfecto con tostones o papas al horno.

ESCALOPE DE CERDO \$800

Jugoso filete de cerdo a la parrilla o a la plancha

PECHUGA DE POLLO \$630

Asada lentamente y acompañada de la guarnición que elijas. Suave, sabrosa y saludable.

Guarniciones a elegir:

🍌 Tostones | 🍟 Papas al horno
🥔 Puré de papa | 🍟 Papas fritas trufadas
🍚 Arroz con habichuelas | 🥬 Vegetales a la plancha

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

GUARNICIONES

🍌 Tostones \$150 | 🍟 Papas al horno \$200
🥔 Puré de papa \$200 | 🍷 Papas fritas trufadas \$350
🍚 Arroz con habichuelas \$250 | 🥬 Vegetales a la plancha \$150

PIZZAS

LALOLA

\$890

Masa fina y crujiente, con salsa de tomate natural, mix de mariscos salteados al ajo y un toque de especias del chef. La más caribeña de todas.

MARGARITA

\$500

Tomate, mozzarella fresca y albahaca. Menos es más.

PEPPERONI

\$640

Una explosión de sabor con generosas rodajas de pepperoni sobre queso fundido y base crocante.

MARAVILLA

\$780

Una combinación gourmet con toques dulces y aroma trufado que enamora desde el primer bocado.

PROSCIUTTO Y RÚCULA

\$650

Jamón curado, rúcula fresca y lascas de parmesano sobre base blanca. Sutil, elegante y deliciosa.

VERDE Y MAR

\$750

Espinaca, camarón y huevo en una armonía perfecta entre mar y tierra. Pura creatividad horneada.

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

HAMBURGUESA PLAYA & QUESO \$550

Carne 100% Angus, queso derretido, bacon crujiente, cebollas caramelizadas y la salsa secreta de Javier, servida en pan brioche artesanal con papas francesas al parmesano. Brutal.

HAMBURGUESA LALOLA \$490

Hamburguesa de pollo jugosa, con queso americano, aros de cebolla tempura y jalea de bacon, en pan brioche. Un contraste dulce-salado que sorprende.

CLUB LALOLA \$400

Versión tropical del clásico club sándwich con pollo, jamón, lechuga, tomate y mayonesa, acompañado de papas fritas. Ideal para compartir... o no.

PEPITO

Mini baguette rústico relleno con la proteína de tu elección, salteada con cebolla, pimientos y mozzarella derretido. Acompañado de papas fritas.

Res \$475 | Pollo \$440 | Cerdo \$450

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

SOPAS Y CREMAS

SOPA DE PESCADO \$560

Caldo de pescado fresco con vegetales y hierbas aromáticas. Reconfortante y lleno de sabor marino.

BISQUÉ DE LANGOSTA (POR TEMPORADA) \$800

Sopa cremosa y sofisticada con langosta local y fondo de mariscos. Una experiencia digna del Caribe gourmet.

BISQUÉ DE CAMARONES \$750

Una crema aterciopelada hecha con camarones frescos y un toque de brandy. Sabor intenso del mar, coronado con camarones salteados.

CREMA DE AUYAMA \$400

Auyama dominicana cocida lentamente y convertida en una crema suave y dorada. Nutritiva y deliciosa.

LENTEJAS A LA ANDALUZA \$550

Lentejas suaves guisadas al estilo tradicional español, con embutidos y pimentón ahumado.

FABADA ASTURIANA \$500

Fabes, chorizo, morcilla y panceta en una receta clásica del norte de España. Pura contundencia.

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

SUSHI SELECTION

BRAZILIAN ROLL

\$600

Relleno de camarones tempura, queso crema y pepino, cubierto con plátano maduro frito y aguacate. Fusión caribeña-brasileña en cada bocado.

DOMINICAN ROLL

\$530

Una propuesta criolla con pollo teriyaki, queso crema y pepino, cubierto con plátano maduro frito y salsa teriyaki. Dulce, salado y sabroso.

SPICY TUNA ROLL

\$670

Tartar de atún picante con toque de mayonesa Sriracha, empanizado con panko para un crujido adictivo. Para amantes del picante con estilo.

CALIFORNIA ROLL

\$575

Clásico y balanceado: camarón al vapor, aguacate y pepino, terminado con semillas de ajonjolí. Fresco y delicado.

PHILADELPHIA ROLL

\$600

Enrollado en alga nori, con salmón fresco, queso crema, aguacate y pepino. Cremoso y elegante.

 *Pregunta por la selección de sushi especial del día creada por el Chef Javier Díaz. Cada día, una nueva sorpresa.*

lalola

beach

Chef ejecutivo Javier Díaz

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$350

Base de galleta crocante, relleno suave de queso y topping de frutas rojas frescas. La mezcla ideal entre dulzor y acidez.

FLAN DE LECHE \$295

Receta tradicional dominicana con caramelo líquido. Simple, tierno y perfecto.

SELVA NEGRA \$400

Bizcocho húmedo de chocolate con crema y cerezas. Un clásico europeo con espíritu tropical.

PECAN PIE \$395

Tarta crujiente con relleno de nueces caramelizadas. Ideal con un espresso para cerrar con broche de oro.

FRUTA DE TEMPORADA \$200

Deliciosa fruta tropical de nuestra tierra dominicana

lalola

beach



@LALOLABEACHCLUB



809.897.5739