



CARTA TEMPORADA

Para compartir

Pan de cristal con tomate y jamón ibérico	18 €
Croquetas caseras de jamón (3 unidades)	7 €
Croquetas caseras de setas (3 unidades)	7 €
Patatas bravas estilo QGAT	9 €
Langostinos crujientes	12 €
Con mayonesa de tamari y jengibre.	
Flor de alcachofa	17 €
Con virutas de jamón ibérico y nube de parmesano.	
Huevos rotos con jamón ibérico	18 €

Entrantes

Ensalada de espinacas	17 €
Con virutas de parmesano, nueces, vinagreta, quinoa, champiñones y manzana verde.	
Ensalada de tomates	18 €
Acompañada de rábanos, queso feta, picatostes, alcaparras y cebolla morada.	
Ensalada de burrata	19 €
Con pesto verde, tomates y aceitunas Kalamata.	
Carpaccio de calabacín	18 €
Con vinagreta, pistacho, concassé de tomate y virutas de parmesano.	
Carpaccio de bacalao	18,5 €
Con aceitunas Kalamata, piñones, canónigos y concassé de tomate.	
Tartar de salmón	19 €
Con piña asada, guacamole y maíz chulpe frito.	
Crema fría con su acompañamiento	14 €
Pasta fresca del día	18,5 €

Arroces

Arroz Lola (mínimo 2 personas)	24 €/persona
Nuestra especialidad. Con sepia, verduras de temporada y un toque picante.	
Arroz de mar (mínimo 2 personas)	24 €/persona
Arroz negro (mínimo 2 personas)	24 €/persona
Con sepia y gambas	

MENÚ FÓRMULA 35 € (por persona)

Personaliza tu menú

Elige 1 plato de: "Para compartir" o "Entrantes"

Elige 1 plato de: "Carnes", "Pescados" o "Vegetarianos"

Elige un postre

Los arroces no están incluidos, (ver menú Lola).

Algunos platos pueden estar sujetos a suplemento.

De lunes a viernes medio día.

Pan, agua, copa de vino y café incluido.

Carnes

- Hamburguesa de ternera madurada** 19 €
Con queso brie, cebolla caramelizada y rúcula.
Acompañada de patatas fritas y pimientos de Padrón.
- Tagliata de lomo bajo de ternera** 26 €
Con patata rústica y salsa Café de París.
- Entrecot de ternera de Girona (350 g)** 29 €
Con verduras a la parrilla. + 5 € menú fórmula
- Paletilla de cordero a baja temperatura** 28 €
Con su salsa reducida, patata confitada con cebolla y espárragos verdes. + 5 € menú fórmula
- Solomillo de cerdo** 23 €
A la brasa con parmentier trufado y salsa demi-glace.

Pescados

- Tataki de atún** 28 €
Marinado en salsa de tamari, wakame, sésamo tostado y chips vegetales.
- Bacalao jumbo** 26 €
Con salsa de piquillo, acompañado de patata y cebolla confitada. + 5 € menú fórmula
- Salmón a la brasa** 22 €
Con base de arroz salvaje y salsa teriyaki.
- Pescado de mercado** 26,5 €
Con salsa virgen, acompañado de patata y cebolla confitada.
- Gambas rojas a la plancha** 28 €
Con cama de sal rosa. + 5 € menú fórmula

Vegetarianos

- Tataki de tofu** 16€
Con guacamole, concassé de tomate, wakame y salsa teriyaki.
- Parrillada de verduras** 18€
Verduras a la brasa acompañadas de salsa romesco.

Postres

- Coulant de chocolate** 8€
Con helado de mandarina.
- Lemon pie** 8 €
- Tarta tatin** 9€
La clásica de manzana con helado de canela.
- Cóctel de frutas naturales** 9€
- Gelat** 1 bola 3,5 € / 2 bolas 7 €
Pistacho / Violeta / Vainilla / Limón / Chocolate / Gin tonic / Yogur búlgaro con frutos rojos
- Postre del día** 8€

Servicio de carta noche. Aceitunas y pan: 1,5 €/persona



MENÚ LOLA

(Mínimo 2 personas)

De lunes a viernes no festivos

Precio: 35 € (por persona)

Bebidas no incluidas

Pica pica a compartir

Croqueta de jamón

Bravas QGAT

Langostino crujiente

Con mayonesa de tamari.

Ensalada de espinaca baby

Con quinoa, manzana, champiñones y nueces.

Segundos

Arroz Lola

Con sepia, verduras de temporada y un punto picante.

Postres a elegir

Helado 2 bolas

Coulant de chocolate

Con sorbete de mandarina.

Aviso para las personas con alergias o intolerancias alimentarias:

Consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.



MENÚ RESTAURANT

(Mesa completa)

De lunes a viernes no festivos

Precio: 41 € (por persona)

Bebidas no incluidas

Entrantes

Jamón ibérico

Con pan de coca con tomate.

Croqueta de ceps

Langostino crujiente

Con mayonesa de tamari.

Ensalada de espinacas baby

Con quinoa, manzana, champiñones,
lascas de parmesano y nueces.

Corazones de alcachofa

Con parmesano y jamón ibérico.

Segundos a elegir

Tagliata de ternera

Tagliata de lomo bajo de ternera con patata rústica
y salsa café de París.

Pescado de mercado

Con salsa virgen, acompañado de patata
y cebolla confitada.

Postres a elegir

Tarta tatin

La clásica de manzana con helado de canela.

Coulant de chocolate

Con sorbete de mandarina.



MENÚ INFANTIL

Precio: 25 € (por persona)

Agua o refresco incluido.

Entrantes

Tostada de jamón

Tostada de pan de coca con tomate y jamón.

Croqueta de jamón

Segundos a elegir

Hamburguesa de ternera

Con queso cheddar y cebolla crujiente.

Rigatoni boloñesa

Rigatoni a la boloñesa clásica con parmesano.

Finguers de pollo

Con patatas fritas.

Postre a elegir

Helado

Sorbete



MENÚ FIN DE SEMANA

(Mesa completa)

Sábados, domingos y festivos al mediodía

Precio: 35 € (por persona)

Bebidas no incluidas

Pica pica a compartir

Bravas QGAT

Pan de coca con tomate y jamón ibérico

Croquetas de setas

Ensalada QGAT

Nuestra cremita del día

Segundos a elegir

Entrecot

Acompañado de verduras a la parrilla.

Arroz de mar

(Mínimo 2 personas)

Pescado de mercado

Con salsa virgen, acompañado de patata y cebolla confitada.

Postres a elegir

Lemon pie

Coulant de chocolate

Con sorbete de mandarina.

Postre del día



CARTA DE VINOS

TINTOS

CATALUNYA

PARVUS SYRAH 24 €

D.O. ALELLA — *Syrah*— 12 meses barrica de roble francés.

CARGOL TREU BANYA 21 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE — *Tempranillo, Garnacha, Merlot y Syrah*— 9 meses de crianza en roble francés y americano.

MAS LLUNES, RHODES 26 €

D.O. EMPORDÀ — *Cariñena, Garnacha negra y Syrah*— 11 meses de crianza en barrica de roble francés.

ITANT 20 € /copa 4 €

D.O. MONTSANT — *Garnacha*— 3 meses de crianza en barrica de roble francés.

DIDO LA UNIVERSAL 30 €

D.O. MONTSANT — *Garnacha negra, Cabernet, Syrah, Merlot y Cariñena*— 15 meses de madera.

GRAN CAUS 33 €

D.O. PENEDÈS — *Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc*— 12 meses de madera y 3 años en botella.

SCALA DEI PRIOR 37 €

D.O.Q. PRIORAT — *Cabernet Sauvignon, Garnacha, Carinñena y Syrah*— 12 meses de crianza en barrica de roble francés.

ÁLVARO PALACIOS LES TERRASSES 50 €

D.O.Q. PRIORAT — *Garnacha negra y Cariñena*— 12 meses en barrica de roble francés.

RIOJA

DECENIO RESERVA 24 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 24 meses en barrica de roble francés y 6 meses en botella.

FINCAS DE GANUZA RESERVA 45 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo y Graciano*— 24 meses de madera y 35 en botella.

RAMÓN BILBAO RESERVA 27 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 20 meses en barrica de roble francés.

LÓPEZ DE HARO CRIANZA 20 € /copa 5 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 12 meses en barrica de roble francés.

MACÁN CLÁSICO – VEGA SICILIA / BENJAMIN DE ROTHSCHILD 70 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 14 meses en barrica de roble francés y americano.

PAGO DE VALDEORCAS 30 €

D.O. RIOJA ALAVESA —*Graciano y Tempranillo*— 20 meses en barrica de roble francés.

CASTILLA Y LEÓN

BARDOS ROBLE 20 € /copa 5 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— 6 meses en barrica de roble francés, americano y europeo.

BOSQUE DE MATASNOS ETIQUETA BLANCA 50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo, Merlot y Malbec*— 36 meses en barrica de roble francés.

CARMELO RODERO RAZA 60 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Cabernet Sauvignon y Tempranillo*— 15 meses en barrica de roble francés.

PAGOS DE BALBÁS 26 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— 9 meses en barrica de roble francés.

PAGOS DE MOGAR 30 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— 12 meses en barrica de roble francés y americano.

PESQUERA CRIANZA 37 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— 18 meses en barrica de roble francés y americano y 6 meses en botella.

VALDUBÓN CRIANZA 24 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— 15 meses en barrica de roble francés y americano.

BLANCOS

CATALUNYA

CAN MATONS SANTA MARIA DE MARTORELLES 33 €

D.O. ALELLA —*Pasa blanca*.

MAS LLUNES NÍVIA 26 €

D.O. EMPORDÀ —*Garnacha y Macabeo*.

SINGULARS MAS LLUNES 35 €

D.O. EMPORDÀ —*Cariñena blanca*.

U MES U ANAÏS 20 € /copa 4 €

D.O. PENEDES —*Xarel·lo*.

CASTELL DE VILARODONA 23 € /copa 5 €

D.O. PENEDES —*Macabeo*.

DE LLEVANT U MÉS U 24 €

D.O. PENEDES —*Malvasia de Sitges*.

LA DESCARADA 24 €

D.O. PENEDES —*Gewürztraminer, Muscat y Sauvignon blanco*.

GALICIA

DAVILA BODEGUES VALMIÑOR 30 €

D.O. RIAS BIAIXAS —*Albariño, Loudeiro, y Treixadura*.

PAZO DE SAN MAURO 34 €

D.O. RIAS BAIXAS —*Albariño*.

ARAGÓN

SOMMOS COL·LECCIÓ CHARDONNAY 40 €

D.O. SOMONTANO —*Chardonnay*.

RIOJA

EL PACTO 28 €

D.O. Rioja —*Viura* — 8 meses en fudre de roble.

CASTILLA Y LEÓN

SALTIMBANQUI 22 € /copa 5 €

D.O. RUEDA —*Verdejo*.

PANDORA MÀGNUM 1,5 L 28 €

D.O. RUEDA —*Verdejo*.

VARRON 29 €

D.O. RUEDA —*Verdejo*.

ROSADOS

CATALUNYA

- PETIT CAUS ECOLÒGIC 19 €
D.O. Penedès —Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet franc.
- LES VINYES DEL CONVENT LOLA BEL € 20
D.O. Terra Alta —Garnacha peluda.

ESPUMOSOS

CATALUNYA

- AGUSTÍ TORELLO 35 €
BRUT NATURE G.R.
D.O. CAVA —Xarel·lo, Parellada y Macabeo—
30 meses mínimo de crianza.
- ESCOFET ROSELL 24 €
BRUT NATURE
D.O. CAVA —Variedades Macabeo, Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Pinot Noir.
- MISTINGUET 20 € /copa 4 €
BRUT NATURE
D.O. CAVA —Macabeo, Xarel·lo y Parellada.
- U MES U CYGNUS ALBIREO 26 €
D.O. CAVA —Macabeo, Xarel·lo y Parellada.
- GRAMONA IMPERIAL BRUT 33 €
CORPINNAT —Xarel·lo— 50 meses sobre lías.
- VALLFORMOSA SOLO VIDA RESERVA 45 €
by Tomorrowland
Penedès —Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel·lo— (cava oficial del festival Tomorrowland).

FRANCIA

- TAITTINGER CHAMPAGNE 70 €
—Chardonnay y Pinot Noir—
Envejecido durante 3-4 años.