



CARTA TEMPORADA

Per compartir

Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric	18 €
Croquetes casolanes de pernil o ceps (3 unitats)	7 €
Patates braves estil QGAT	9 €
Llagostins cruixents	12 €
Amb maionesa de tamari i gíngebre.	
Flor de carxofa	17 €
Amb encenalls de pernil ibèric i núvol de parmesà.	
Ous estrellats amb pernil ibèric	18 €

Entrants

Amanida d'espínacs	17 €
Amb encenalls de parmesà, nous, vinagreta, quinoa, xampinyons i poma verda.	
Amanida de tomàquets	18 €
Acompanyada de raves, formatge feta, crostons, tàperes i ceba morada.	
Amanida de burrata	19 €
Amb pesto verd, tomàquets i olives Kalamata.	
Carpaccio de carbassó	18 €
Amb vinagreta, festuc, concassé de tomàquet i encenalls de parmesà.	
Carpaccio de bacallà	18,5 €
Amb olives Kalamata, pinyons, canonges i concassé de tomàquet.	
Tàrtar de salmó	19 €
Amb pinya rostida, guacamole i chulpe fregit.	
Crema freda amb el seu acompanyament	14 €
Pasta fresca del dia	18,5 €

Arrossos

Arròs Lola (mínim 2 persones)	24 €/persona
La nostra especialitat. Amb sípia, verdures de temporada i un toc picant.	
Arròs de mar (mínim 2 persones)	24 €/persona
Arròs negre (mínim 2 persones)	24 €/persona
Amb sípia i gambes.	

MENÚ FÓRMULA 35 € (per persona)

Personalitza el teu menú

Tria 1 plat de: "Per compartir" o "Entrants"

Tria 1 plat de: "Carns", "Peixos" o "Vegetarians"

Tria un dels postres

Els arrossos no estan inclosos, (vegeu menú Lola).

Alguns plats poden estar subjectes a suplement.

De dilluns a divendres mig dia.

Pa, aigua, copa de vi i cafè inclòs.

Carns

- Hamburguesa de vedella madurada** 19 €
 Amb formatge brie, ceba caramel·litzada i ruca.
 Acompanyada de patates fregides i pebrots del padró.
- Tagliata de llom baix de vedella** 26 €
 Amb patata rústica i salsa Café de París.
- Entrecot de vedella de Girona** (350 gr) 29 €
 Amb verdures a la graella. + 5 € menú fórmula
- Espatlla de xai a Baixa temperatura** 28 €
 Amb la seva salsa reduïda, patata confitada amb ceba i espàrrecs verds. + 5 € menú fórmula
- Filet de porc** 23 €
 A la brasa amb parmentier trufada i salsa demi-glace.

Peixos

- Tataki de tonyina** 28 €
 Marinat en salsa de tamari, wakame, sèsam torrat i chips vegetals.
- Bacallà jumbo** 26 €
 Amb salsa de piquillo, acompanyat de patata i ceba confitada. + 5 € menú fórmula
- Salmó a la brasa** 22 €
 Amb base d'arròs salvatge i salsa teriyaki.
- Peix de mercat** 26,5 €
 Amb salsa verge, acompanyat de patata i ceba confitada.
- Gambes vermelles a la planxa** 28 €
 Amb llit de sal rosa. + 5 € menú fórmula

Vegetarians

- Tataki de tofu** 16 €
 Amb guacamole, concassé de tomàquet, wakame i salsa teriyaki.
- Graellada de verdures** 18 €
 Verdures a la brasa acompanyades de salsa romesco.

Postres

- Coulant de xocolata** 8 €
 Amb gelat de mandarina.
- Lemon pie** 8 €
- Tarta tatin** 9 €
 La clàssica de poma amb gelat de canyella.
- Còctel de fruites naturals** 9 €
- Gelat** 1 bola 3,5 € / 2 boles 7 €
 Festuc / Violeta / Vainilla / Llimona / Xocolata / Gin tonic / Iogurt búlgar amb fruits vermells
- Postre del dia** 8 €

Servei de carta nit. Olives i pa: 1,5 €/persona

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries:
 Consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.



MENÚ LOLA

(Mínim 2 persones)

De dilluns a divendres no festius

Preu: 35 € (per persona)

Begudes no incloses.

Pica pica a compartir

Croqueta de pernil

Braves QGAT

Lagostí cruixent

Amb maionesa de tamari.

Amanida d'espínac baby

Amb quinoa, poma, xampinyons i nous.

Segon

Arròs Lola

Amb sípia, verdures de temporada i un punt picant.

Postres a escollir

Gelat 2 boles

Coulant de xocolata

Amb xarrup de mandarina.



MENÚ RESTAURANT

(Taula completa)

De dilluns a divendres no festius

Preu: 41 € (per persona)

Begudes no incloses.

Entrants

Pernil ibèric

Amb pa de coca amb tomàquet.

Croqueta de ceps

Lagostí cruixent

Amb maionesa de tamari.

Amanida d'espínacs baby

Amb quinoa, poma, xampinyons,
encenalls de parmesà i nous.

Cors de carxofa

Amb parmesà i pernil ibèric.

Segons a escollir

Tagliata de vedella

Tagliata de llom baix de vedella amb patata rústica
i salsa cafè de París.

Peix de mercat

Amb salsa verge, acompanyat de patata i ceba confitada.

Postres a escollir

Tarta tatin

La clàssica de poma amb gelat de canyella.

Coulant de xocolata

Amb xarrup de mandarina.

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries:
Consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels clients
informació dels plats que ofereix.



MENÚ INFANTIL

Preu: 25 € (per persona)

Aigua o refresc inclòs

Entrants

Torrada de pernil

Torrada de pa de coca amb tomàquet i pernil.

Croqueta de pernil

Segons a escollir

Hamburguesa de vedella

Amb formatge cheddar i ceba cruixent.

Rigatoni bolonyesa

Rigatoni a la bolonyesa clàssica amb parmesà.

Finguers de pollastre

Amb patates fregides.

Postres a escollir

Gelat

Xarrup



MENÚ CAP DE SETMANA

(Taula completa)

Dissabtes, diumenges i festius al mig dia

Preu: 35 € (per persona)

Begudes no incloses

Pica pica a compartir

Braves QGAT

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric

Croqueta de ceps

Amanida QGAT

La nostre crema del dia

Segons a escollir

Entrecot

Acompanyat de verdures a la graella.

Arròs de mar

(mínim 2 persones)

Peix de mercat

Amb salsa verge, acompanyat de patata i ceba confitada

Postres a escollir

Lemon pie

Coulant de xocolata

Amb xarrup de mandarina.

Postre del dia

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries:
Consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.



CARTA DE VINS

NEGRES

CATALUNYA

PARVUS SYRAH 24 €

D.O. ALELLA —*Syrah*— 12 mesos barrica de roure francès.

CARGOL TREU BANYA 21 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE —*Tempranillo, Garnatxa, Merlot i Syrah*— 6 mesos de criança en roure francès i americà.

MAS LLUNES, RHODES 26 €

D.O. EMPORDÀ —*Carinyena, Garnatxa negra i Syrah*— 11 mesos de criança en barrica de roure francès.

ITANT 20 € /copa 4 €

D.O. MONTSANT —*Garnatxa*— 3 mesos de criança en barrica de roure francès.

DIDO LA UNIVERSAL 30 €

D.O. MONTSANT —*Garnatxa negra, Syrah, Cabernet, Merlot i Carinyena*— 15 messos de fusta.

GRAN CAUS 33 €

D.O. PENEDÈS —*Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc*— 12 mesos de fusta i 3 anys d'ampolla.

SCALA DEI PRIOR 37 €

D.O.Q. PRIORAT —*Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Carinyena i Syrah*— 12 mesos de criança en barrica de roure francès.

ÁLVARO PALACIOS LES TERRASSES 50 €

D.O.Q. PRIORAT —*Garnatxa negra i Carinyena*— 12 mesos en botes de roure francès.

RIOJA

DECENIO RESERVA 24 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 24 mesos de reserva en barrica de roure francès i 6 mesos en ampolla.

FINCAS DE GANUZA RESERVA 45 €

D.O. RIOJA —*Graciano i Tempranillo*— 24 mesos de fusta i 35 d'ampolla.

RAMÓN BILBAO RESERVA 27 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 20 mesos en barrica de roure francès.

LÓPEZ DE HARO CRIANZA 20 € /copa 5 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 12 mesos en barrica de roure francès

MACÁN CLÁSICO –VEGA SICILIA BENJAMIN DE ROTHSCHILD 70 €

D.O. RIOJA —*Tempranillo*— 14 mesos en barrica de roure francès i americà.

PAGO DE VALDEORCAS 30 €

D.O. RIOJA ALAVESA —*Graciano i Tempranillo*— 20 mesos de reserva en barrica de roure francès.

CASTELLA I LLEÓ

BARDOS ROBLE 20 € /copa 5 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— 6 mesos en barrica de roure francès, americà i europeu.

BOSQUE DE MATASNOS ETIQUETA BLANCA 50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo, Merlot i Malbec*— 36 mesos en barrica de roure francès.

CARMELO RODERO RAZA 60 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Cabernet Sauvignon i tempranillo*— 15 mesos en barrica de roure francès.

PAGOS DE BALBÁS 26 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— Criança de 9 mesos en roure francès.

PAGOS DE MOGAR 30 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— Criança de 12 mesos en barrica de roure francès i americà.

PESQUERA CRIANZA 37 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tinta del País*— Criança de 18 mesos en barrica de roure francès i americà i 6 mesos en ampolla.

VALDUBÓN CRIANZA 24 €

D.O. RIBERA DEL DUERO —*Tempranillo*— 15 mesos en barrica de roure francès i americà.

BLANCS

CATALUNYA

CAN MATONS SANTA MARIA
DE MARTORELLES 33 €

D.O. ALELLA —*Pansa blanca.*

MAS LLUNES NÍVIA 26 €

D.O. EMPORDÀ —*Garnatxa i macabeu.*

SINGULARS MAS LLUNES 35 €

D.O. EMPORDÀ —*Carinyena blanca.*

U MES U ANAÏS 20 € /copa 4 €

D.O. Penedès —*Xarel·lo.*

CASTELL DE VILARODONA 23 € /copa 5 €

D.O. Penedès —*Macabeu.*

DE LLEVANT U MÉS U 24 €

D.O. Penedès —*Malvasia de Sitges.*

LA DESCARADA 24 €

D.O. Penedès —*Gewürztraminer, Muscat
i Sauvignon blanc.*

GALICIA

DAVILA BODEGUES VALMIÑOR 30 €

D.O. RIAS BIXAS —*Albariño, Loudeiro,
i Treixadura.*

PAZO DE SAN MAURO 34 €

D.O. RIAS BAIXAS —*Albariño.*

ARAGÓ

SOMMOS COL·LECCIÓ CHARDONNAY 40 €

D.O. SOMONTANO —*Chardonnay.*

RIOJA

EL PACTO 28 €

D.O. RIOJA —*Viura*— 8 mesos en fudre de roure.

CASTELLA I LLEÓ

SALTIMBANQUI 22 € /copa 5 €

D.O. RUEDA —*Verdejo.*

PANDORA MÀGNUM 1,5 L 28 €

D.O. RUEDA —*Verdejo.*

VARRON 29 €

D.O. RUEDA —*Verdejo.*

ROSATS

CATALUNYA

PETIT CAUS ECOLÒGIC	19 €
D.O. Penedès —Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Cabernet Franc.	
LES VINYES DEL CONVENT LOLA BEL	20 €
D.O. Terra Alta —Garnatxa peluda—	

ESPUMOSOS

CATALUNYA

AGUSTÍ TORELLO BRUT NATURE G.R.	35 €
D.O. Cava —Xarel·lo, Parellada i Macabeu— 30 mesos mínim de criaça.	
ESCOFET ROSELL BRUT NATURE	24 €
D.O. Cava —Varietats Macabeu, Chardonnay, Xarel·lo, Parellada i Pinot noir.	
MISTINGUET BRUT NATURE	20 € /copa 4 €
D.O. Cava —Macabeu, Xarel·lo i Parellada.	
U MES U CYGNUS ALBIREO	26 €
D.O. Cava —Macabeu, Xarel·lo i Parellada.	
GRAMONA IMPERIAL BRUT	33 €
CORPINAT —Xarel·lo— 50 mesos sobre lles.	
VALLFORMOSA SOLO VIDA RESERVA by Tomorrowland	45 €
Penedès —Chardonnay, Macabeu, Parellada i Xarel·lo— (cava oficial del festival Tomorrowland).	

FRANÇA

TAITTINGER CHAMPAGNE	70 €
—Chardonnay i Pinot Noir— Envel·lit durant 3-4 anys.	