

DRINKS



INSTA:@LOLAROTTERDAM

Lola

bar & restaurant

SANGRIA. *Lola faves!*

Lola's specialiteit. Perfect als aperatief!

Josefine | Mandarine Napoleon likeur, Torres 10 yrs brandy, gemberbier, en vers fruit. 6,2 glas / 24 karaf

Classica | Rode wijn, Cocchi Americano vermouthe, Triple sec, tonic, rozemarijn en vers fruit. 6,8 glas / 27,50 karaf

COCKTAILS.

Goiji Tea | Huisgemaakte goijibes ijsthee met amaretto en limoen 8

Lola Spritz | Cocchi Americano tinto, Aperol, cava, bitters en sinaasappel 8

Dark 'N Stormy | Goslings's Dark rum, limoensap en Fever-Tree ginger beer 8,5

Moscow Mule | Ketel One vodka, limoen & Loopuyt gingerbeer 8,5

GIN & TONIC.

Loopuyt | Loopuyt tonic & limoengras 10

Hendriks 44 | Fever Tree Elder Flower tonic & komkommer 12

Bobby's | Fever-Tree Clementine tonic & sinassappel met kruidnagel 11

Nordes Atlantic | Fever-Tree Indian tonic & framboos 11

Sylvius | Fentimans Rose Lemonade & appel 11

Check de bar voor de overige gins!

BIER VAN DE TAP.

Grolsch vaas (250 ml) 3

Grolsch fluit (200 ml) 2,5

Grolsch pitcher (500 ml) 6

Grolsch puur weizen (300 ml) 5

**Wisseltap van het seizoen v.a 5*

BIER OP DE FLES.

Estrella Damm Lemon (3,2 %) 4,5

Grolsch Kornuit 3,5

Oedipus Thai Thai -Tripel (8%) 6

Brew Dog Punk Ipa (6%) 6,5

Brouwerij Noordt 5,5 wisselend

Estrella Damm Free (0%) 3,5

Vedette White & Blond 4,5

Liefmans Fruitesse 3,8

**Speciaal bier van seizoen v.a. 4*

LIKEUREN.

Limoncello 4,5

Sayah spekkoeke likeur 4

Berta Amaretto 6,5

Berta Sambuca 7

WHISK(EY).

Nikka From The Barrel 8

Monkey Shoulder 5

Glenlivet Founders Reserve 6

Bulleit Frontier Bourbon 5

Jameson 4

DIGESTIEVEN.

Villa Prato Grappa 4,5

Massa Vecchia Grappa 9

Ximenez Spinola Brandy 8,5

Hennessy V.S 5,5

KOFFIE & THEE.

Café Solo 2,3

Doble Espresso 4

Cortado 2,6

Lungo 2,6

Cappuccino 3

Café Con Leche 3,2

Verse muntthee 2,9

Verse gember thee 2,9

Thee Van Betjeman & Barton 2,6

Keuze uit: Jasmijn, Rooibos,

Cylan, Quarte Fruit Rouge, Kruiden

Lola faves!

HUISGEMAAKTE IJSTHEE.

Groene thee met limoengras 4,25

Goijibes met appel 4,25

LIMONADES.

Virgin Josefine 5

Appelsap, limoen, gemberbier & munt

Loopuyt Gemberbier 3,5

Caleb's Cola 3,5

Fentimans Rose Lemonade 3,5

Fritz Rhubarb 3

Koffie Specials!

Spanish Koffie 7,5

Italian Koffie 7,5

Irish Koffie 7,5

WIJN



Lola
bar & restaurant

BLANCOS.

Huiswijn

Caballero De Olmedo - 13%

Rueda 2015 - 50% verdejo, 50% viura
Glas/Fles 4 / 22

Carrasviñas - 13%

Rueda Barrica 2016 - 100% verdejo
Boterig, vol, gedroogd fruit, spicy hout,
lange afdronk.
Glas/Fles 5 / 27,5

Lagar Da Xestosa - 12,5%

Monterrei Godello 2015 - 100% Godello
Verleidelijk, fris, peer, wit bloesem,
sappige afdronk.
Glas/Fles 5 / 27,5 *Lola's choice!*

Penedès 'Honeymoon' - 11,5%

Parés Baltà 2015 - 100% parellada
Bloemige neus, mooie balans tussen
rijp fruit en de zuren, half zoet.
Glas/Fles 5 / 27,5

Mendoza 'Broquel' Torrontes - 14%

Trapiche 2011 - 95% torrontés,
5% sauvignon blanc
Sappig, druivigheid & citrus.
Glas/Fles 6 / 33,5 *Lola's choice!*

Lagar De Cervera - 12,5%

Rias Baixas 2015 - 100% albarino
Veel sap, verfrissend fruitig,
lange afdronk.
Fles 38,5

ROSADOS.

Pagos De Aráiz - 13,5%

Navarra Rosado 2015 - 100% garnacha
Volle, zwoele stijl, bosfruit,
kersen, spicy, lange afdronk.
Glas/Fles 4 / 21,5

Vin De Pays D'oc Rosé - 13%

Aurore 2015 - 50% gernache,
30% cinsault, 20% syrah
Fruitige neus, zacht-droog,
rood fruit, frisse afdronk.
Glas/Fles 4,5 / 25

TINTOS.

Huiswijn

Pagos De Aráiz - 14%

Navarra Tinto Roble 2014
45% tempranillo,
40% cabernet sauvignon, 15% graciano
Glas/Fles 4 / 22

Rioja Tinto - 13,2%

Ostatu 2016 - 92% tempranillo,
6% graciano en 2% viura
Heerlijk licht met sappig rood fruit
& levendige zuren.
Glas/Fles 5 / 27,5

Nicodemi - 13,5%

Montepulciano 'Terrana' 2013
100% montepulciano -
Tonen van donker - en rood fruit,
kaneel, blauwe bloemen.
Glas/Fles 5 / 27,5

Pagos De Aráiz - 14%

Navarra Crianza 2014
50% merlot, 30% cabernet sauvignon,
20% tempranillo
Krachtig doch elegant met een fraaie
balans tussen het fruit, hout
& tannines.
Glas/Fles 5,5 / 30 *Lola's choice!*

Valle Casablanca - 13,5%

Merlot Reserva 2015
89% Merlot en 11% Cabernet Sauvignon
Zwoele neus met veel donker fruit
en wat specerijen. Fruitig
en verfijnd.
Glas/Fles 6 / 33,5

Torre De Oña - 13,5%

Rioja 'Finca San Martin' 2013
100% tempranillo
Mooie balans tussen het rijp fruit,
het kruidige hout en
de levendige zuren.
Glas/Fles 6,5 / 36 *Lola's choice!*

ESPUMOSO.

Cava Brut

Parés Baltà - 57% parellada,
25% macabeu, 18% xarel·lo
Zacht-droog, bloemig, appel, peer,
frisse afdronk, biologisch.
Glas/Fles 5,5 / 28

Onze wijnen zijn speciaal voor Lola
geselecteerd door Anfors Imperial:
een importeur van unieke Spaanse en
Italiaanse wijnen. Wil je meer
over onze wijnen weten? Vraag het
de bediening!

BORRELPLANKEN. *Lola faves!*

Lola Borrel Plank	19
<i>* Combinatie van de calamaris, bitterballen, chorizokroketjes, charcuterie, olijven, nootjes, brood met smeersels</i>	
Charcuterie Plank	13
<i>* Combinatie van de Lomo ham, Iberico de Bellota, chorizo</i>	
Pintxos Plank	8,5
<i>* Vraag de bediening naar de selectie van de dag</i>	

BITES. VOOR BIJ DE BORREL OF TO SHARE!

KOUD

Manchego 12 mnd met paprikajam vega	7
Portie Iberico de Bellota	9,5
Gemarineerde olijven	3,75
Brood met smeersels	5

WARM

Huisgemaakte Calamaris met aioli	6
Rotterdamse Bitterballen met mosterd (6 stuks)	5,5
Chorizokroketjes met tomaten-aioli (5 stuks)	6
Krokante Aubergine Chips met Miel de Cana vega	6
Verse frietjes met mayonaise	5
Gegrilde groene asperges vega mogelijk	9
<i>met salsa Romesco, manchego, serranoham</i>	
Spanish Style Chickenwings	9
<i>met huisgemaakte bbq saus, koolsalade</i>	
Black Tiger Gamba's	10
<i>met knoflook, rode peper, lente-ui, citroen mayo</i>	

VOORGERECHTEN.

Carpaccio	9
<i>met manchego, kappertjes, citroen mayo, rucola, spekjes</i>	
Salade Iberico de Bellota	12
<i>met burrata, rucola, aceto, pijnboompitjes</i>	
Salade gegrilde groenten vega	9
<i>met geitenkaas, basilicumolie, migas, rode bieten-aioli</i>	
Salade gerookte makreel	9
<i>met biet, appel, walnoten, citroen mayonaise, aceto</i>	

HOOFDGERECHTEN.

Entrecôte	18,5
<i>met gauchosap en zoete aardappelcrème en mediterrane groenten</i>	
Zalm	17,5
<i>met venkel-komkommersalade, kappertjes- citroencrème, sherry vinaigrette en mediterrane groenten</i>	
Lamskoteletten	21
<i>met knoflook kruiden olie, appel-aioli en mediterrane groenten</i>	
Lola Burger	16
<i>100% rund burger, huisgemaakte bbq saus, jonge manchego, gecarameliseerde rode ui, zoet zure komkommer, tomaat en koolsalade met friet</i>	
Gegrilde mediterrane groenten	16
<i>met burrata, basilicumolie, pijnboompitten en aceto</i>	

BIJGERECHTEN.

Verse frietjes met mayonaise	5
Frisse salade	4

MENU Lola

bar & restaurant

INSTA:@LALAROTTERDAM

DESSERTS.

Crème Brûlée	6
Churros	5
<i>met kaneelsuiker en chocodips</i>	
Blueberry Cheesecake	5
<i>met rode vruchtencompôte</i>	
Patisserie van de week	4,5

*Food taste better
when shared.
So grab a seat and
join the feast!*

