

# Summer Breeze

MENÚ ESPECIAL DE VERANO PARA LOL HA

## Tártara de Atún — 189

Trocitos de atún marinados en salsa de soya y jengibre, aguacate, mango, algas marinas y pan pita para acompañar. ¡Delicioso!

## Tostadas de Pulpo — 149

Tostaditas de pulpo salteado con ajo, cebolla roja, jengibre y chile guajillo, flameado con un toque de licor de chile ancho y coronados con aguacate fresco.

## Ensalada Lol Ha — 149

Lechuga orejona mezclada con jitomate, tocino, aguacate, apio, queso Monterrey y nuestro famoso aderezo de la casa.

## Mero al Limón Jalapeño — 269

Filete de mero marinado con limón y chile jalapeño fresco, cocido a la plancha y acompañado de arroz de coco y vegetales del día.

## Róbalo — 320

Lomo de róbalo en salsa de ajo, vino blanco perejil y un toque de chile seco. Servido en una cama de linguine de calabaza y zanahoria.

## Camarones Diablo — 275

Rellenos con queso de cabra y chile serrano, envueltos con tocino y guarnición de fettuccini Alfredo.

## Camarones al Gusto — 285

Empanizados, al mojo de ajo, a la mantequilla o al ajillo. Con guarnición de arroz al coco y vegetal del día.

## Callo de Hacha — 280

En mantequilla dorada de salvia, sobre una cama de polenta al parmesano y espinacas salteadas.

## Chile Relleno Queso — 179

Chile poblano relleno con queso gratinado y capeado, bañado con salsa ranchera y un toque de crema.

## Pollo Poblano — 249

Jugosa y tierna pechuga de pollo empanizada, rellena de chile poblano, queso y chorizo. Bañada con salsa de nuez.

## Rib Eye Steak 14 oz/420 gms — 649

Corte perfectamente cocinado a la parrilla, con papa horno y vegetales del día.

### LUNES MEXICANO

## Pescado Tikin Xic — 270

Al horno en hoja de plátano con achiote, pimienta roja y verde, cebolla fileteada y guarnición de arroz blanco y frijoles refritos.

### MARTES DE TACO

## Tacos de Camarón Asados — 210

Tacos de camarones marinados con pesto de cilantro hechos a la parrilla, ensalada de repollo morado y salsa de guacamole a un lado.

## Tacos de Cordero — 270

3 tortillas de maíz hecho a mano con t-bone de cordero al horno acompañado de cilantro y rábano y al lado, una salsa de aguacate y tomatillo.

### JUEVES Y VIERNES

## Prime Rib — 649

Nuestro favorito, el tradicional, rostizado lentamente a término medio rojo. Con papa al horno y verdura del día. 14 oz./420 gms.

Servicio diario de cena en el Beach Club. Reservaciones recomendadas. Si prefiere algo más de nuestro menú Lol Ha tradicional y no lo encuentra en este menú de Verano, por favor, solicítelo un día antes y con gusto lo prepararemos para usted.