

MENU

APPETIZERS

Tuna Tartare 230

Pieces of tuna marinated in soy sauce and ginger, with avocado, mango, seaweed, and pita bread. Delicious!

Queso Fundido 240

Melted mixture of four cheeses, served with flour and corn tortillas. Add arrachera or chorizo 295

Lol Ha Salad 210

Romaine lettuce mixed with tomato, bacon, avocado, celery, Monterrey Jack cheese and our famous house dressing

Caesar Salad 195

Served with parmesan cheese, croutons and our homemade Caesar dressing

Blue Cheese Salad 195

Iceberg lettuce wedge with a homemade blue cheese dressing and crispy bacon

FROM THE SEA

Seared Tuna Steak 340

Sesame crusted tuna Steak in a soy ginger red wine reduction, served over rice noodles and seaweed salad

Grilled Octopus in Garlic 350

Served over mashed potatoes and topped with crunchy onion rings.

Shrimp Diablo 350

Stuffed with goat cheese and serrano chili, wrapped in bacon and served on a bed of fettuccini Alfredo.

Pan Sautéed Grouper Picata 380

Served on rice noodles and bathed in a light butter, white wine and caper sauce.

Grilled Shrimp Tacos 270

Marinated shrimp tacos with grilled cilantro pesto, purple cabbage salad and guacamole sauce on the side.

Lobster Tail Market Price

Grilled lobster with a delicate thermidor sauce, butter or garlic.

Hours: 6:30-10:00 • Prices include 16% IVA • Tips are not included



FROM THE LAND

Chile Relleno with Cheese 270

Chile poblano stuffed with cheese, wrapped in egg batter and topped with a ranchera sauce and touch of cream.

Chili Relleno with Meat 295

Stuffed with minced meat, on a layer of ranchera cream sauce, and sides of refried beans and white rice

Chicken Poblano 295

Juicy and tender breaded chicken breast, stuffed with poblano chili, cheese and chorizo. Topped with a creamy walnut sauce.

Mayan Grilled Chicken Pok Chuk 350

Half boneless Chicken marinated in sour oranges of the region, served with black beans, grilled Mexican sausage and corn tortillas

Grilled Pork Chops 325

Tender pork chop with homemade chutney. Served with mashed potatoes.

HOUSE SPECIALS

Friday's - Prime Rib 995

Our traditional favorite, slow roasted to medium rare, served with baked potato and vegetable of the day.

Saturdays - Ossobuco 945

Juicy and tender pork shank, slowly cooked in the oven, accompanied by mashed potatoes with parmesan cheese. Exquisite!

Daily

Filet Mignon 795

USDA Choice cut wrapped in bacon and charbroiled. Served with mashed potatoes and vegetable of the day.

Lolha Signature Filet Mignon 875

Tender USDA Choice Fillet in red wine sauce and wild mushroom ragout accompanied by roasted potatoes with thyme and rosemary and vegetable of the day.

Rib Eye Steak 995

USDA Choice charbroiled juicy and tender with mashed potatoes and vegetable of the day.

Hours: 6:30-10:00 • Prices include 16% IVA • Tips are not included

MENU

ENTRADAS

Tártara de Atún 230

Trocitos de atún marinados en soya y jengibre, con aguacate, mango y alga wakame. Pan pita para acompañar.

Queso Fundido 240

Mezcla de cuatro quesos, servido con tortillas de harina y maíz. Agregue arrachera o chorizo 275

Ensalada Lol Ha 210

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

Ensalada César 195

La tradicional, con nuestro aderezo cesar casero, queso parmesano y crutones

Ensalada de Queso Azul 195

Crujiente lechuga con aderezo de queso azul de la casa y trocitos de tocino frito.

DEL MAR

Atún Tropical 340

Lomo de atún sellado con semillas de ajonjolí y reducción de soya, jengibre y vino tinto, servido sobre tallarines de arroz y ensalada de algas marinas.

Pulpo a la Plancha al Mojo de Ajo 350

Servido sobre pure de papa y aros de cebolla.

Camarones a la Diabla 350

Camarones rellenos de queso de cabra y chile serrano, envueltos con tocino,

Mero al Sartén con Salsa Picata 380

Servido sobre fideos de arroz y bañado con una delicada salsa de mantequilla, vino blanco y alcaparras.

Tacos de Camarón 270

Camarones marinados con pesto de cilantro, cocidos a la parrilla. Ensalada de repollo morado y salsa de aguacate.

Cola de Langosta Precio de Mercado

Langosta a la parrilla con delicada salsa termidor, mantequilla o mojo de ajo.

Horario: 6:30-10:00 • Precios incluyen 16% de IVA • Propinas no incluidas

DE LA TIERRA

Chile Relleno de Queso 270

Chile poblano relleno de queso, bañados con salsa ranchera, y guarnición de arroz blanco y frijoles refritos.

Chile Relleno de Carne 295

Relleno de picadillo de carne, bañado con salsa roja y media crema. Servido con arroz blanco y frijoles refritos.

Pollo Poblano 295

Pechuga de pollo rellena de chile poblano, queso y chorizo, empanizada y frita, bañada con salsa de nuez.

Pollo Asado Maya estilo Pok Chuk 350

Medio Pollo marinado en naranja agria de la región, servido con frijoles negros, longaniza a la parrilla y tortillas de maíz

Chuleta de Cerdo a la Parrilla 325

Chuleta de cerdo con chutney casero, acompañado de pure de papa.

ESPECIALES DE LA CASA

Viernes – Prime Rib 995

Nuestro favorito, el tradicional, rostizado lentamente a término medio rojo. Con papa al horno y vegetal del día.

Sábado – Ossobuco 645

Jugoso y tierno chamorro de cerdo cocido lentamente al horno, acompañado de pure de papa al parmesano. Exquisito!

A diario

Filet Miñon 795

Jugoso corte USDA envuelto con tocino a la parrilla y servido con pure de papa y vegetal del día.

Filet Miñon Especial Lolha 875

Filete USDA Choice en salsa de vino tinto y ragout de hongos silvestres acompañado de papita rostizada con tomillo y romero y verdura del día

Rib Eye Steak 995

Corte USDA Choice delicadamente cocinado a la parrilla, con pure de papa y vegetal del día.