

COLD APPETIZERS

Guacamole With fresh tortilla chips.	195
Shrimp Ceviche Fresh shrimps in lime, with diced tomatoes, cilantro and onion.	350
Fish Ceviche Pieces of grouper marinated in lime, mixed with chopped tomatoes, avocado, onions and cilantro.	350
Aguachile Shrimps marinated in lime, serrano chili, cilantro and cucumber.	345
Pico de Gallo with fresh tortilla chips.	110
Shrimp Cocktail Veracruz Style In a slightly spicy tomato sauce with chunks of avocado. Med/Lge	310/355

HOT APPETIZERS

Texas Chili Bowl – Bubbly hot with ground beef and beans, served with toast and shredded cheese.	210
Coconut Shrimp Breaded and coated with coconut. A truly tropical treat!	340
Buffalo Chicken Wings Mild or spicy sauce on the side, with blue cheese dip and celery sticks. Order 6 or 12.	230/320
Jalapeño Poppers Stuffed with cheese, breaded and fried. and served with a creamy garlic dip. Mildly spicy!	210
Spinach Artichoke Dip Served with homemade toasted pita.	200
Queso Fundido Add: Chorizo or mushrooms – 55	220
Cheese Nachos Covered with beans, jalapeños and guacamole.	220
Chili Nachos Ground beef, beans, onions, jalapeños and tomatoes.	260
Nachos al Pastor With thinly sliced spiced pork, onion, cilantro and pineapple.	295
Mozzarella Cheese Sticks Marinara sauce.	170
French Fries	90
Chili Cheese Fries	240
Onion Rings	165

SALADS

Cobb Salad Marinated chicken pieces, served over crunchy salad, avocado, bacon, vegetables and grilled cheese.	265
Salmon Fresh Salmon with pesto, grilled, served on top of mixed greens, mango, mozzarella and black olives.	295

SOUPS

Friday - Yucatecan Lime or Aztec Tortilla Ask the waiter.	155
Saturday - Pork Pozole	165
Sunday - Mariscos	185

MEXICAN SPECIALTIES

Cochinita Pibil- Plate or Sándwich Corn tortillas, rice and refried beans on the side, or in sándwich with pickled onions and side of guacamole.	265
Beef or Chicken Burrito Stuffed with refried beans and cheese. Served with rice, homemade salsa and sour cream.	260
Enchiladas Cheese, vegan, beef or chicken. With red or green chile sauce.	260
Chilaquiles Crunchy tortilla chips drenched in a red or green tomatillo sauce with shredded chicken, chopped avocado, and lettuce, cheese and onions.	260
Beef Fajitas Served with refried black beans, guacamole, flour tortillas and rice.	340
Chicken Fajitas Served with refried black beans, guacamole, flour tortillas and rice.	260
Vegetarian Fajitas Carrots, zucchini, peppers and plantains. Served with beans, guacamole, flour tortillas and rice.	255
Chicken Flautas Crisp rolled tacos served with green tomato sauce, cream, and shredded cheese.	230
Mexican Mixed Grill For 2, Chicken, chorizo, skirt steak, pork, grilled cheese, nopal and baby onions.	480
Empanadas Cheese, chicken or ground beef or vegan. Order of 3 pieces. vegan. Order of 3 pieces.	155
Panuchos Chicken, shredded beef, cochinita pibil or vegan. Order of 3 pieces.	155

SPECIALTY TACOS

Corn or flour tortillas. Order of 3

Shrimp	285
Lightly battered. Served with a chipotle sauce.	
Fish	350
Grouper marinated in lime. Sides of coleslaw and habanero-carrot sauce.	
Skirt Steak	310
With peppers and onions and a side of guacamole and beans.	
Al pastor	255
With fresh onion, pineapple, cilantro and avocado sauce.	

QUESADILLAS

Corn or flour tortillas. Order of 3

Cheese	200
Served with guacamole and sour cream.	
Lol Ha	220
Mushroom, grilled poblano strips, spinach and cheese.	
Philly Cheese Steak	285
Sliced rib eye and onions.	
Chicken	230
Hawaiian	230
Grilled pineapple, ham and cheese.	

BURGERS

American or Monterrey Jack

Cheeseburger	275
American or Monterrey Jack	
La Gourmet	330
Cheddar or blue cheese with bacon, caramelized onions, BBQ sauce and mayonnaise.	
Hawaiian	290
With ham and grilled pineapple slices.	
Lol-Ha	350
Double patty stuffed with cheese, poblano chile strips and mushroom, tomato and lettuce.	
Chicken - Homemade fresh bread	255
With avocado, chipotle mayo and cheese.	
Fish	300
Lightly breaded fresh grouper, with homemade tartar sauce on the side. With or without cheese.	
Vegan	245
Delicious burger with fresh vegetables added into a quinoa base.	

SANDWICHES & HOT DOG

Club Sandwich	275
With grilled chicken, ham, bacon, tomatoes, avocado, lettuce and cheese.	
Pulled Pork	245
With homemade BBQ sauce, served with cole slaw.	
Philly Steak	340
A Philadelphia classic! Made with rib eye steak and onions. Your choice of cheese.	
Hot Dog	150
Served with or without tomatoes and onions.	
Deluxe Stuffed Hot Dog	210
Stuffed with cheddar cheese and wrapped with bacon.	
Prime Rib French Dip Sandwich	330
Thinly sliced prime rib with caramelized onions, melted brie, horseradish and au jus on the side.	
Quiche of the Day	220
Baked fresh in house with a small mixed green salad on the side	

FISH & SEAFOOD

Whole Fried Grouper	475
The crispy outer skin makes the inside stay tender and moist. Served with a side of pico de gallo, pickled onions, rice and fresh tortillas. Makes excellent fish tacos.	
Shrimp Platter	395
Breaded, in butter or garlic. With sides of rice and vegetable of the day.	
Guajillo Octopus	340
Sautéed in guajillo chile and garlic, and served on a bed of rice.	
Grouper	390
In garlic, butter or pan-sautéed.	
Fish & Chips	395
Served with homemade tartar sauce. from the grill	

FROM THE GRILL

BBQ Pork Ribs	340
Rack of ribs slow baked then our house made BBQ sauce added on top. Served with corn, cole slaw and steak fries on the side.	
Skirt Steak	360
Flank steak. With a side of grilled onions, jalapeños, guacamole, rice and beans.	
Chicken Breast	270
Grilled or breaded. Side of vegetables and rice.	

DESSERT

Brownie	120	Caramel Flan	99
Key Lime Pie	120	Popsicles - Various flavors and vegan.	50
		Ice Creams	55

Prices include 16% tax. Tips not included

APERITIVOS FRIOS

Guacamole	195
Tradicionalmente mexicano, servido con totopos frescos.	
Ceviche de Camarón	350
Camarones frescos marinados en limón, con una mezcla de tomate, cilantro, aguacate y cebolla.	
Ceviche de Pescado	350
Trocitos de mero fresco marinado en limón, mezclado con tomate, cilantro, cebolla y aguacate.	
Aguachile	345
Camarones frescos marinados con limón, chile, jalapeño, cebolla, cilantro y pepino.	
Pico de Gallo Con totopos frescos	110
Coctel de Camarón Veracruz	310/355
Con salsa de tomate, cebolla, aguacate, cilantro y un toque picosito. Med/Gde	

APERITIVOS CALIENTES

Chili Tejano	210
Carne molida y frijoles sazonados, servido con pan y queso rallado.	
Camarones al Coco	340
Marinados y empanizados con coco rallado.	
Alitas de Pollo	230/320
Servidas con dip de queso azul, bastones de apio y zanahoria. 6 o 12 piezas.	
Jalapeños Rellenos	210
Empanizados y fritos, rellenos con queso y servidos con crema de ajo.	
Dip de Alcachofa	200
Servido con panecitos tostados de la casa.	
Queso Fundido	220
Agregar: Chorizo o champiñones - 55	
Nachos con Queso	220
Bañados con frijol, chiles jalapeños y guacamole.	
Chili Nachos	260
Con carne molida, frijoles, tomate, cebolla y chiles jalapeños.	
Nachos al Pastor	295
Con deliciosos trocitos de carne de puerco al pastor, piña, cebolla y cilantro.	
Dedos de Queso Mozzarella	170
Papas Fritas	90
Papas Fritas con Chili y Queso	240
Aros de Cebolla	165

ENSALADAS

Ensalada Cobb	265
Lechuga crujiente con trocitos de pollo marinado, aguacate, tocino, vegetales y queso asado.	
Ensalada de Salmón	295
Trocitos de Salmón marinado con pesto, encima de una mezcla de lechugas con mango, queso mozzarella, aceitunas negras y aderezo tropical.	

SOPAS

Viernes - Sopa de Lima o Azteca	155
Pregunta a tu mesero.	
Sabado - Pozole de Puerco	165
Domingo - Sopa de Mariscos	185

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Cochinita Pibil - Platillo o en Torta	265
Acompañado de arroz y frijol, especial para tacos. O servida en torta, con cebolla curtida y guacamole.	
Burrito de Res o Pollo	260
Relleno de carne molida, frijoles refritos y queso. Acompañado de arroz y crema agria.	
Enchiladas	260
Rellenas de queso, res o pollo, en salsa verde o roja.	
Chilaquiles	260
Totopos crujientes de maíz en salsa verde o roja y pollo deshebrado, aguacate, lechuga, queso fresco y cebolla.	
Fajitas de Res	340
Con frijoles, guacamole, arroz y tortillas de harina.	
Fajitas de Pollo	260
Con frijoles, guacamole, arroz y tortillas de harina.	
Fajitas Vegetarianas	255
Con guacamole, arroz, frijoles y tortillas de harina.	
Flautas de Pollo	230
Crujientes tortillas de maíz enrolladas fritas, bañadas con salsa verde, crema y queso.	
Molcajete	480
Ideal para dos personas, con pollo, chorizo, arrachera, puerco, queso asado, nopalitos y cebolla cambray.	
Empanadas	155
Queso, pollo, carne deshebrada o vegano.	
Panuchos	155
Pollo, res, cochinita pibil o vegano.	

TACOS

Tortillas de harina o maíz. Orden de 3.

Tacos de Camarón	285
Rebosados, con salsa de tamarindo y chipotle.	
Tacos de Pescado	350
Filete de mero marinado en limón, salsa de zanahoria con habanero y ensalada de repollo.	
Tacos de Arrachera	310
Con guacamole, frijol, cebolla y pimientos dulces.	
Tacos de Pastor	255
Cebolla, piña, cilantro y salsa de aguacate.	

QUESADILLAS

Tortillas de harina o maíz. Orden de 3.

Queso	200
Acompañadas de guacamole y crema agria.	
Lol Ha	220
Con champiñones, rajas de chile poblano, espinaca y queso.	
Philly Steak	285
Con rebanadas de Rib Eye y cebolla.	
Pollo	230
Hawaiana	230
Con queso, jamón y rebanadas de piña.	

HAMBURGUESAS

Con Queso	275
Americano o Monterrey Jack	
La Gourmet	330
Con queso azul o cheddar, tocino, cebolla caramelizada y salsa BBQ hecha en casa.	
Hawaiana	290
Con jamón y rebanadas de piña asada.	
Lol-Ha	350
Porción doble de carne, rellena de queso, rajas de chile poblano y champiñones. Con tocino, aguacate, tomate y lechuga.	
Pollo Empanizado	255
Con aguacate, lechuga y mayonesa de chipotle.	
Pescado	300
De mero fresco empanizado, servido con salsa tártara de la casa. Con ó sin queso.	
Vegano	245
Deliciosa Hamburguesa a base de quinoa preparada con vegetales frescos.	

SANDWICHES Y HOT DOG

Club Sándwich	275
Relleno con pollo a la parrilla, jamón, tocino, queso, aguacate, tomate, lechuga y mayonesa.	
Puerco Deshebrado	245
Con salsa BBQ hecha en casa y ensalada de col.	
Philly Steak	340
La clásica de Filadelfia, hecha con rib eye, cebolla y queso a su elección.	
Hot Dog	150
Con salchicha gigante US All Beef.	
Hot Dog Especial	210
Relleno con queso cheddar y enrollado con tocino.	
Torta de Prime Rib Au Jus	330
Rebanado delgado con cebolla caramelizada, queso Brie derretido, raíz fuerte y au jus a un lado.	
Quiche del Día	220
Horneado en casa, acompañado de una mini ensalada verde	

PESCADOS Y MARISCOS

Mero Entero Frito	475
Frito, con la piel crujiente. Servido con pico de gallo, cebolla curtida, arroz y tortillas. Excelente para hacer tacos.	
Camarones al Gusto	395
Empanizados, a la mantequilla o mojo de ajo, acompañado de arroz y vegetales.	
Pulpo Guajillo	340
Sofrito con ajo y chile guajillo, servido sobre una cama de arroz.	
Filete de Mero al Gusto	390
Al mojo de ajo, a la mantequilla, al sarten o empanizado, acompañado de arroz y vegetales.	
Pescado Rebosado	395
Acompañado de salsa tártara de la casa y papas fritas.	

CARNES Y POLLOS

Costillas de Puerco	340
Horneadas lentamente, bañadas con nuestra receta especial de salsa BBQ hecha en casa. Guarnición de papas, elote y ensalada de repollo.	
Arrachera	360
Con cebollita cambray, jalapeño asado, frijoles, arroz y guacamole.	
Pechuga de Pollo	270
Tierna pechuga de pollo asada o empanizada, acompañada de arroz y vegetales.	

POSTRES

Brownie	120
Pay de Limón	120

Flan de Caramelo	99
Paletas de Sabor y Veganas	50
Helados	55

IVA de 16% incluido. Propina no incluida.