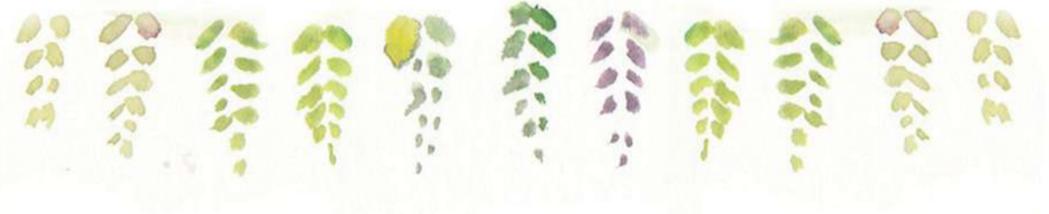




Existimos por el deseo de construir, juntos, estilos de vida más conscientes. *Gracias por acompañarnos en este camino.*

Alimentación Consciente





¡Hola!

PARA EMPEZAR EL DÍA BIEN CONTENTOS

Todos nuestros desayunos salen acompañados de café, café con leche o té

El liviano Q. 58.⁰⁰

Huevo de nuestra granja, pan artesanal con queso pita y copa de yogurt con granola, fruta y miel cruda.

El verde Q. 65.⁰⁰

Tostón de pan artesanal con dip de queso ricco, aguacate, tomates confitados y huevos montados al gusto.

El Omelette Q. 65.⁰⁰

Tortilla de huevos orgánicos rellena con: quesos de nuestra granja jamón de pavo, chaya, chile pimiento y champiñones.

Acompañado con fruta de temporada con miel cruda, pan artesanal y salsa de la casa.

Copa de yogurt Q. 30.⁰⁰

Yogurt natural de Lácteos Lola con granola, fruta y miel cruda.

Panitos con Queso Q. 35.⁰⁰

Pan artesanal con quesos de Lácteos Lola gratinados

Tostaditas de aguacate Q. 48.⁰⁰

NUEVO ⇒ Pan artesanal, queso requesón de nuestra granja, aguacate y tomates confitados.

Plato de frutas de temporada Q. 30.⁰⁰

NUEVO ⇒ Fruta de temporada con miel cruda de abeja.





PARA COMPARTIR

Hummus

Q. 45.00

Hummus fresco y pan artesanal de la casa.

Panela asado

Q. 58.00

Queso panela de nuestra granja asado con pan artesanal y tomates confitados.

Carpaccios

Jamón Hamburgo y/o aguacate con limón, queso parmesano, cebollín, aceite de oliva, alcaparras y tostaditas.

Jamón Hamburgo Q. 58.00

Aguacate Q. 48.00

Mixto Q. 54.00

Quiero de todo

Q. 95.00

Hummus, panela asado, tomates confitados, aguacate y jamones.

ENSALADAS

Pollo de Patio extra Q15.00

Capresse del Mercadito Q. 68.00

Tomates frescos, tomates confitados, mozzarellas frescas, panela marinado en pesto, hojas de albahaca y verdes.

La Andina Q. 75.00

Quinoa, pepino, aguacate, queso panela, queso ricco, cebolla morada, zanahoria, semillas y huevo mollet con aderezo de ajonjolí.

La de Lentejas Q. 68.00

Lentejas, cebollita, chile pimiento asado, champiñones, zucchini, tomates confitados, berenjenas, zanahoria y queso requesón.

Hongo Portobello relleno Q. 55.00

Hongo portobello relleno de requesón de Lácteos Lola, tomates confitados o cebolla salteada.





PANES

Todos nuestros panes vienen con el acompañamiento del día
Pregunta por nuestra opción de pan SIN GLUTEN, costo extra.

Panini triple queso Q. 49.⁰⁰

Mozzarella, panela y pita con tomates confitados y pesto de la casa.

Hummus y berenjena Q. 55.⁰⁰

Hummus de la casa con aderezo de aguacate, berenjenas, champiñones, zucchini y verdes.

Pollo Libre Q. 65.⁰⁰

Pollo de patio de nuestra granja, quesos, cebolla salteada, verdes, jalea de chile pimiento o de mostaza.

Melt de Cabra Q. 68.⁰⁰

Pan artesanal, quesos de cabra orgánicos de nuestra Granja, jalea de mango y chips de chaya.

Pídelo vegetariano o con tocino.

Shuco Consciente Q. 65.⁰⁰

Pan artesanal, salchicha de pollo orgánico de nuestra granja, quesos, kimchi (repollo con probióticos), aderezo de aguacate.

HAMBURGUESAS

La Lalo Burguer Q. 59.⁰⁰

Pan artesanal con nuestra torta de quesos Gouda y Pita cebollas salteadas y aderezo de chipotle.

Torta de lentejas y quinoa Q. 58.⁰⁰

Torta de lentejas y quinoa con queso, cebollas caramelizadas, salsa de la casa y verdes.

Hongo burguer Q. 65.⁰⁰

Hongo portobello, cebolla caramelizada, mozzarella, verdes y aderezo de aguacate.

NUEVO *Torito Hipster* Q. 68.⁰⁰

Un torito consciente. Pan artesanal, pollo de nuestra granja, huevo orgánico, pepinillos, aderezo de chiles, cebolla salteada y el queso mozzarella de Lola.





CERVEZA Y VINO

Copa de vino Q. 35.00

Montecarlo Q. 30.00

Gallo Q. 25.00

+ Michelada Q15.00 + Chelada Q10.00

*Cervezas Artesanales
de emprendedores chapines*

XAMÁN
14
SAPIENS
ANTIGUA
GUIN



BEBIDAS FRÍAS

Fresco del día

Vaso Q. 12.00

Botella Q. 20.00

Gaseosas Q. 15.00

Bebida NO consciente

Kombucha Q. 35.00

Té frío Hatsu Q. 22.00

Aloe vera orgánica Q. 22.00

Cimarrona Q. 20.00

LICUADOS

Q. 22.00

El Verde

Pepino, Manzana Verde y Menta.

El Rojo

Fresa, Mora y Sandía.

El Anaranjado

Jugo de Naranja, Zanahoria, Cúrcuma, piña y jengibre.





QUERIDO CAFÉ Y SUS VERSIONES

Leche de almendra Q6.00 extra

<i>Espresso</i>	Q. 16.00
<i>Espresso</i> doble	Q. 25.00
<i>Cortado</i>	Q. 18.00
<i>Café Americano</i>	Q. 16.00
<i>Café Americano</i> con leche	Q. 18.00
<i>Latte</i>	Q. 22.00
<i>Capuccino</i>	Q. 22.00
<i>Mocca</i>	Q. 25.00

TÉ PARA EL ALMA

Q. 20.00

Chai latte Q. 30.00

Matcha latte Q. 30.00

Chocolate Caliente Q. 25.00





POSTRES

Pastel de Zanahoria Q. 30.⁰⁰

Postre del día Q. 25.⁰⁰

 Tel.: 2293 6899

 elmercaditodelola@gmail.com

 /El Mercadito de Lola

COCINA POR:



Diseño Gráfico:
Eyla Luján
eylalu7@gmail.com





la granja del MERCADITO DE LOLA

Todo empieza en la Granja del Mercadito de Lola, un proyecto familiar que busca producir alimentos que nos hagan mejor y proteger la tierra para el futuro.

Esto se logra a través de una agricultura agroecológica, la no explotación del suelo y los animales, conservando espacios biodiversos que permiten a la flora y fauna local habitar la zona.

Huevos de Patio

Nuestras gallinas no se encuentran en jaulas industriales con iluminación artificial y todo el estrés que esto puede generarle a un animal.

Pollo de Patio

Nuestros pollos no son engordados a base de hormonas ni mucho menos enjaulados en condiciones

Lácteos Puros

Nuestros productos lácteos no contienen ningún químico ni preservante, son 100% alimento.

+ NUTRICIÓN

+ SABOR

+ CONSCIENCIA

Puedes programar visitas

 Tel.: 3017-6569

  /LaGranjadelMercaditodeLola

Ponte en contacto!

