



**LO 09 LA**

San Mateo, 28 · [lola09.com](http://lola09.com)



MI MADRE ME PUSO...  
MARÍA DOLORES FERNÁNDEZ CARMONA GARCÍA ROMERO

# AQUÍ ME LLAMAN LOLA

Diez años en San Mateo 28, siendo lo que somos: cocina primero, esencia siempre, coctelería de autor cuando toca.

Urbano, cosmopolita, con esa mezcla de elegancia y descaro que hace que llegues a tomar algo, no sepas cuándo pasaste a cenar y te sorprendas compartiendo cócteles cuando creías que ya era tarde. Materia prima de verdad, recetas con alma y criterio.

Lo clásico y lo moderno en la misma mesa.

Si buscas un evento que marque la diferencia, ya sabes dónde es.

**Lola no se propone. Lola dispone. Y el plan, lo impone.**





# DONDE PASA LO BUENO

Cristalera • Capilla • Última Cena • Zona Fondo

# CRISTALERÍA

Zona ideal para eventos de pie  
Junto a la barra  
Mesas altas y sofá

**CAPACIDAD** • Cóctel: 30 personas /// Sentados : 15 personas



# ZONA FONDO

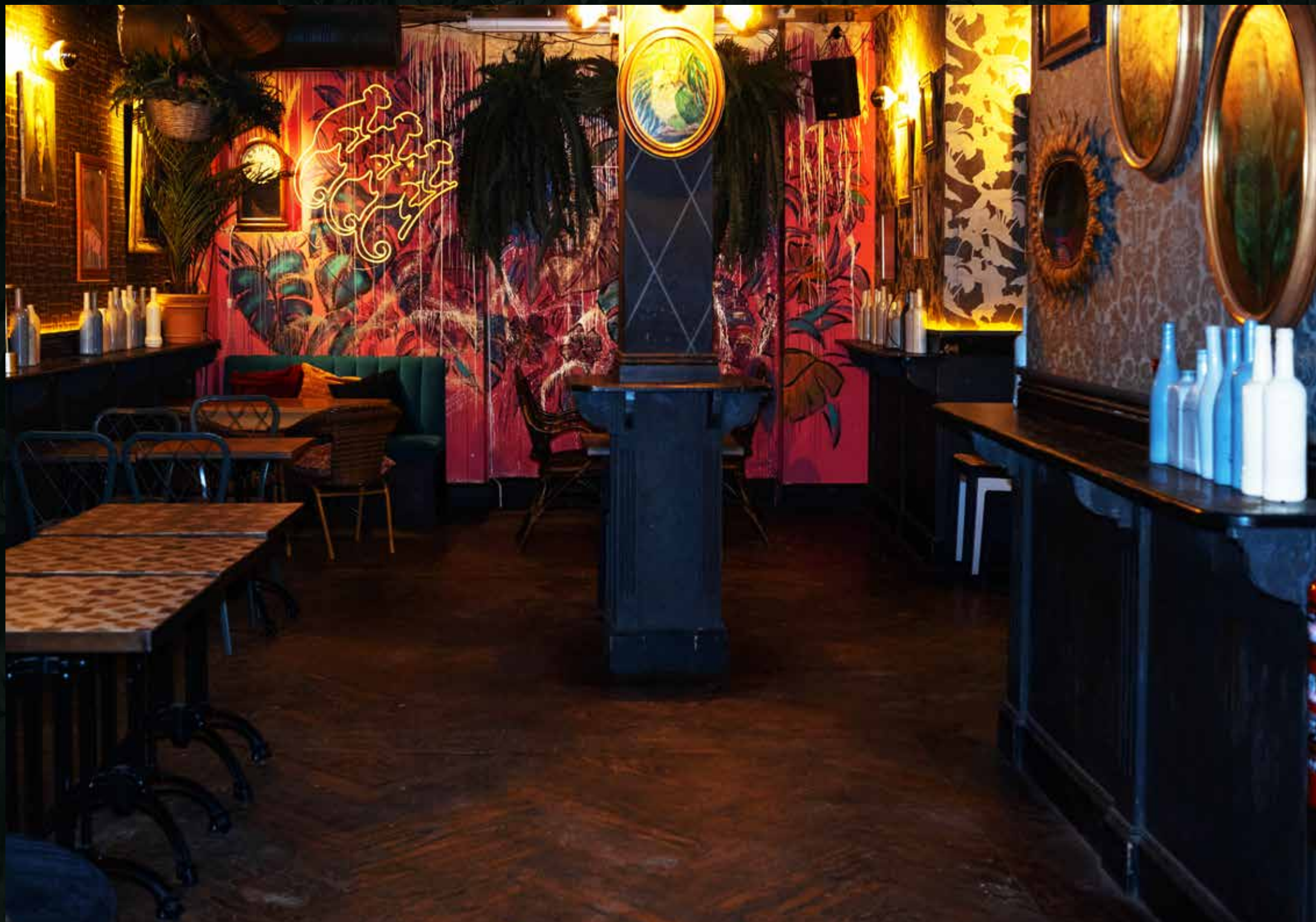
Zona al lado de la mesa del DJ  
Mesas bajas

**CAPACIDAD** • Cóctel: 25 personas /// Sentados : A consultar

# LA CAPILLA

Nuestro reservado totalmente independiente, donde puedes poner tu propia música o proyectar

**CAPACIDAD** • Cóctel: 45 personas /// Sentados : 35 personas



# LA ÚLTIMA CENA

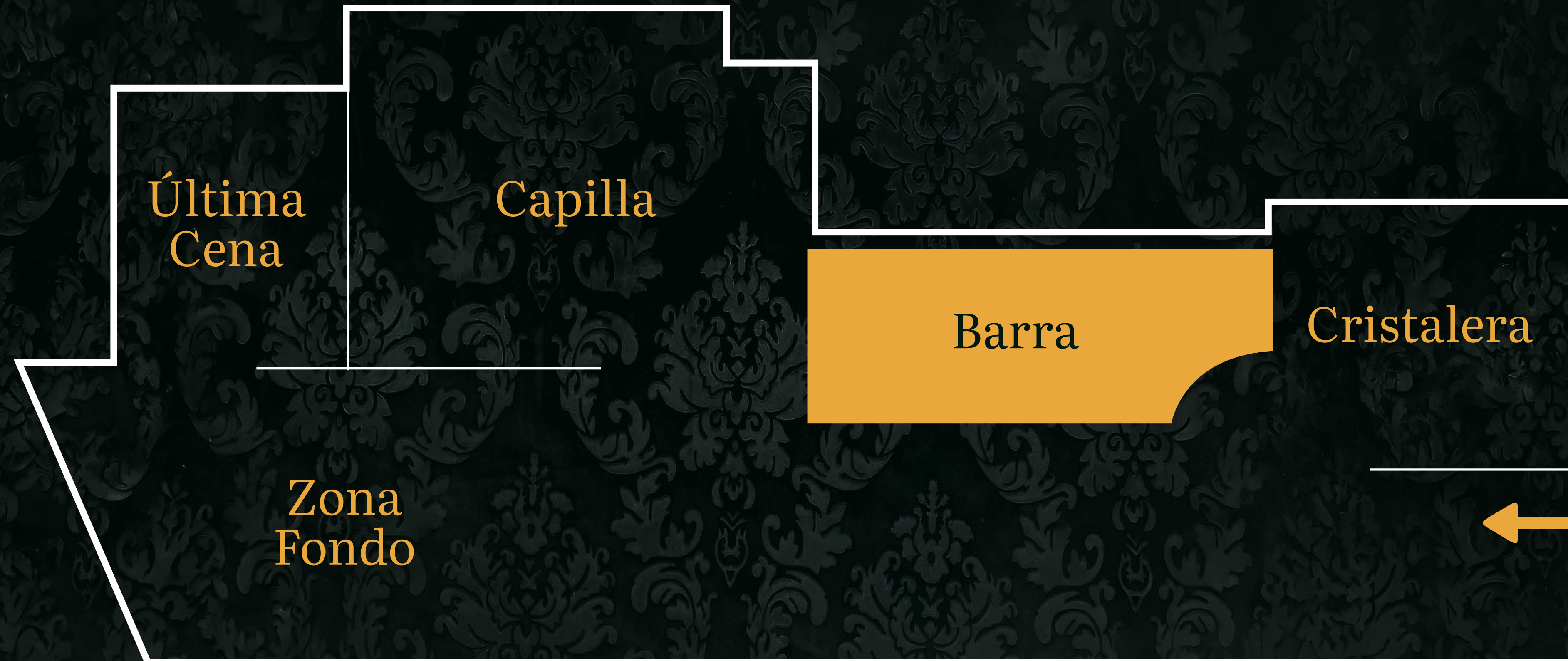
Zona privada e íntima al fondo del local  
Mesas altas con taburetes

**CAPACIDAD** • Cóctel: 18 personas /// Sentados : 12 personas

Consultar a nuestro Departamento de Eventos la posibilidad de espacios combinables para mayor aforo

# PLANO

Aforo completo:  
Cóctel: 130 personas.  
Sentados: 80 personas





# MENÚS

# CÓCTEL MENÚ

## PIL

Tabla de jamón ibérico con salmorejo y pan tostado  
Vasito de salmorejo cordobés  
Ensaladilla rusa con atún casero  
Croquetas ibéricas con salsita de trufa  
Berenjenas fritas en tempura con miel  
Vieira a la parrilla con majao de tomate  
Falafel de garbanzo y avena  
Quesadilla de ropa vieja de ternera y boletus con queso  
Mini Burger Lolera  
Brownie de chocolate negro

**PVP 48,50€** (10% IVA incluido)

Incluye dos horas de barra libre de vino, cerveza y refrescos

## MANUELA

Tabla de cecina con lascas de queso idiazábal y aceite al  
tomillo limonero  
Tartar de salmón y jamón ibérico con salmorejo crujiente  
de lenteja  
Croquetas ibéricas con salsita de trufa  
Patatas bravas con huevito de codorniz  
Flores de alcachofa fritas con cremoso de batata  
Schiacciata de pastrami con rúcula, queso cheddar,  
cebolla encurtida y salsa tártara  
Carrillera melosa con crema de batata y pera cítrica  
Mini Burger Lolera  
Cuajada de leche condensada con confitura de frutos  
rojos y almendras garrapiñadas

**PVP 50,00€** (10% IVA incluido)

Incluye dos horas de barra libre de vino, cerveza y refrescos

## MATILDE

Consulta aquí la carta

Croquetas ibéricas con salsita trufa

Nuestras patatas bravas con huevo frito

Ensaladilla rusa con mahonesa de lima/limón y tierra de jamón crujiente

Berenjenas fritas en tempura con miel

Quesadillas de queso manchego y rabo de toro con salpicón y mahonesa de chile chipotle

Brownie de chocolate con nueces y helado de turrón

PVP **19,50€** (10% IVA incluido)

## CARMEN

Tabla de jamón ibérico con salmorejo y pan tostado

Croquetas ibéricas con salsita trufa

Ensaladilla rusa con mahonesa de lima/limón y tierra de jamón crujiente

Mini croissants rellenos de atún marinado y salsa kimchi

Mini Burger Lolera

Brownie de chocolate con nueces y helado de turrón

PVP **21,50€** (10% IVA incluido)

# MENÚ PÍCOTEO

\*Estos menús no incluyen bebida. Se trata de raciones a compartir para todo el grupo, todos los asistentes al evento deben escoger el mismo menú. Nuestros menús son personalizables, para menús adaptados a diferentes necesidades alimentarias, no duden en comunicarlo con antelación a nuestro Departamento de Eventos



# MENU BANQUETE

CECILIA

-Primeros a compartir-

- Croquetas ibéricas con salsita trufa
- Ensaladilla rusa con mahonesa de lima/limón y tierra de jamón crujiente

-Segundo a elegir-

- Mini croissants rellenos de atún marinado y salsa kimchi
- Burger Lolera con pan de cristal, salsa trufada, scamorza, rúcula, cebolla encurtida y tomate confitado \* La puedes pedir vegana, con nuestro falafel
- Quesadillas de queso manchego y rabo de toro con salpicón y mahonesa de chile chipotle

-Postre a elegir-

- Tarta templada de queso con dulce de leche
- Brownie de chocolate negro con helado de vainilla

Precio por persona con barra libre soft: **45,75 €**

(10% IVA Incluido)

Incluye barra libre de vino, cerveza y refrescos (2 horas)

# MENÚ BANQUETE

## LUCÍA

---

### -Primeros a compartir-

- Tabla de cecina con lascas de queso Idiazábal y aceite al tomillo limonero
- Tartar de salmón y jamón ibérico con salmorejo crujiente de lenteja
- Croquetas ibéricas con salsita trufa

### -Segundo a elegir-

- Bacalao confitado con migas de garbanzo y confitura de pimientos verdes
- Magret de pato con salsa de pomelo y chocolate blanco acompañado de hortalizas
- Carrillera melosa con crema de batata y pera cítrica

### -Postre a elegir-

- Cuajada de leche condensada con confitura de frutos rojos y almendras garrapiñadas
- Brownie de chocolate con nueces y helado de turrón

Precio por persona con barra libre soft: **60,25 €**  
(10% IVA Incluido)

Incluye barra libre de vino, cerveza y refrescos (2 horas)



DOLORES  
OLA

# OPCIONES DE BEBIDA

## TICKETS DESCUENTO

Ticket descuento vino, cerveza o refresco: 3,50 €

Ticket descuento combinado: 8,00 €

## BARRA LIBRE SOFT

Precio Barra libre, por persona: 20,00 €

Incluye: Vino, cerveza y refrescos 2 Horas

## BARRA LIBRE COMBINADOS\*

Precio Barra libre, por persona 1 hora: 18,00 €

Precio Barra libre, por persona 2 horas: 30,00 €

Precio Barra libre, por persona a partir de la 3ª hora: + 12,00 €

Incluye: Vino, Cerveza, Refrescos y Consumiciones primeras marcas.

\*Excluye Premium y reserva



# NO DUDES EN PEDIRNOS AYUDA

Nos encanta que tu evento sea especial, cuéntanos tus ideas y nos ponemos a crear juntos.

## **Animaciones, decoración y extras**

Nuestro local cuenta con todo el equipo necesario para sesiones de Dj, proyecciones y conciertos en formato semi acústico. Te ofrecemos actividades de team buildings, talleres, animaciones, actuaciones musicales, así como servicios de diseño e impresión gráfica. Puedes decorar los espacios, siempre según nuestras indicaciones. Pregúntanos y te ampliamos información.

## **Propuestas gastronómicas**

Estos menús son una propuesta orientativa de nuestro chef ejecutivo. Todos ellos son personalizables de forma puedes elegir variedad y cantidades, así como combinar las diferentes piezas de los mismos. Para asistentes con necesidades alimentarias específicas se elaborará un menú totalmente adaptado, siempre y cuando nos informes con la adecuada antelación.

## **Condiciones de reserva y Políticas de cancelación**

La reserva del espacio quedará confirmada al efectuar el pago de la señal del 50% del total de los servicios contratados. El resto del pago se podrá hacer el mismo día en el local o por transferencia previo aviso al departamento de eventos.

La zona de reserva en exclusividad está sujeta a un consumo mínimo en servicios contratados según lo acordado con la persona de contacto de Grupo Moby.

Se aceptarán variaciones sin gastos sobre el número de personas acordado en contrato hasta siete días laborables antes de la realización del evento. La reducción posterior y hasta tres días antes del evento tendrá un gasto de cancelación del 50%. En las últimas 48hs tendrá un gasto de cancelación de un 100%.

*Si por causas extraordinarias, se produjera la cancelación total del evento con quince días de antelación a la celebración del mismo, se podrá optar a posponer la fecha dejando la cantidad del 50% de depósito como reserva del evento para su futura celebración en fechas posteriores, siempre dentro de los 12 meses siguientes a la fecha pactada, por tanto, solo en el caso de cancelación definitiva y la renuncia del cliente a posponer la fecha se retendrá la cantidad entregada como señal.*

Nuestros menús son personalizables, para menús adaptados a diferentes asistentes al evento, no duden en comunicarlo con antelación a nuestro Departamento de Eventos.

# CONOCE GRUPO MOBY

