



damasqueros

LOLA MARÍN

MENÚS NAVIDAD

MENÚ 1 • 50€

Entradas:

Jamón ibérico, queso de Montefrío y almendras fritas

Croquetas: ibérica y de calamar encebollado

Vichyssoise caliente, gamba blanca y albahaca

Ravioli de gallina, Amontillado y pera

A elegir:

Carrillera de cerdo en su jugo y verduritas de temporada

o

Salmón, naranja y yuzu

Postre:

Castañas, café y crema tostada

Bodega:

Vino blanco De Alberto sobre Lías, D.O. Rueda
Vino tinto Saltaviñas D.O. Rioja y Canta Perdices
tTempranillo 2022 D.O. Ribera del Duero,

Cerveza, agua y refrescos

damasqueros

LOLA MARÍN

IVA Incluido. Información sobre alérgenos disponible a petición del interesado.

MENÚ 2 · 65€

Aperitivo

Berenjena asada, boquerón y avellana tostada

Puerro escabechado, queso azul y nata fresca

Rape de Motril, veloute y Duxelle de champiñones

Solomillo de Ibérico, demiglacé y Roubuchon

Aguacate, nata y dulce de leche

Castañas, café y crema tostada

Bodega:

Vino blanco De Alberto sobre Lías, D.O. Rueda

Vino tinto Saltaviñas D.O. Rioja y Canta Perdices

tTempranillo 2022 D.O. Ribera del Duero

Cerveza, agua y refrescos

damasqueros

LOLA MARÍN

IVA Incluido. Información sobre alérgenos disponible a petición del interesado.

CONDICIONES GENERALES

Para garantizarles el mejor de los servicios, las reservas estarán supeditadas a los siguientes requisitos:

- Los menús se servirán siempre a mesa completa y se notificará al restaurante el menú seleccionado con al menos una semana de antelación.
- Las alergias e intolerancias alimenticias se notificarán con un mínimo de 48h de antelación.
- El número definitivo de comensales se confirmará con 24 horas de antelación.
- El servicio de bebidas incluidas en el precio del menú se iniciará cuando estén sentados todos los comensales y finalizará una vez servido el postre.
- Todas las consumiciones anteriores o posteriores se cobrarán en el momento según precios de carta del restaurante.

damasqueros

LOLA MARÍN