



# LOOOLA

# ¿QUIÉNES SOMOS?

Bajo un concepto fresco y de carácter urbano, Lola 09 es el lugar perfecto para la celebración de ese evento vanguardista con el que destacar. Es un lugar cosmopolita, en el que sus peculiares espacios, su iluminación y su sofisticada decoración, le dan gran versatilidad a la hora de realizar un evento que marque la diferencia y requiera de equilibrio entre lo elegante y lo casual.

En Lola 09, con una cocina que aúna lo clásico y moderno, predomina el cuidado de la materia prima y las elaboraciones, dándole un carácter de calidad a la carta así como un tratamiento casero a las recetas, ofreciendo excelentes opciones gastronómicas para eventos.

# CAPACIDAD TOTAL

Cóctel: 130 pax

Sentados: 80 pax

# DATOS TÉCNICOS

Superficie total: 200 m<sup>2</sup>

Sistema de sonido

Proyector de vídeo

Fibra óptica · wi - fi

# OTROS

Catering propio · Guardarropa · Dj ·

Técnico de sonido

LOOLA



# NUESTROS ESPACIOS



## Cristalera

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

### CAPACIDAD

Cóctel: 30 personas

- Sentados: 15 personas



## Capilla

- Nuestra zona mas íntima y privada
- Mesas bajas

### CAPACIDAD

Cóctel: 40 personas

- Sentados: 35 personas



## Zona fondo

- Nuestra zona fondo al lado de la mesa DJ
- Mesas bajas

### CAPACIDAD

Cóctel: de 30 a 80 personas

- Sentados: Hasta 60 personas



## Última cena

- Zona privada e íntima al fondo del local
- Mesa alta con taburete

### CAPACIDAD

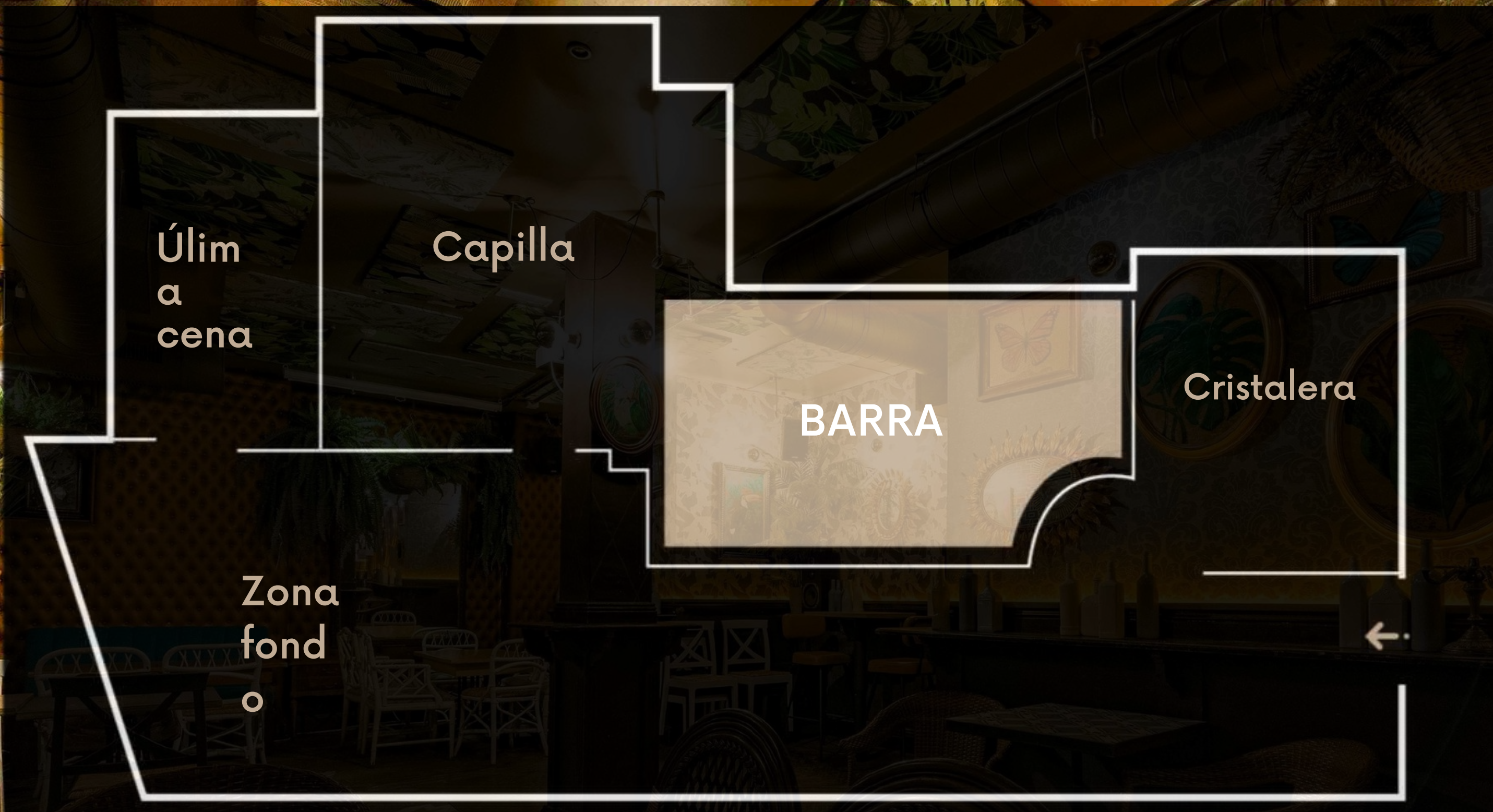
Cóctel: 18 personas

- Sentados: 12 personas

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

# PLANO

**AFORO COMPLETO**  
Cóctel: 130pax  
Sentados 80 pax



# MIENÚS

No me llames  
DOLORES  
— llámame —



# CÓCTELES

LO 09 LA

## PILI

Copita de Cocktail de bienvenida

Tabla de queso al romero

Ensalada templada de batata asada con tomates secos y salsa de yogurt y chips de alcaparra

Focaccia trufada de carpaccio de champiñones y cecina de león

Croquetas caseras de jamón ibérico

Falafel casero con salsa de yogur y menta

Gyozas de langostinos

Dados de pollo marinado con pan de jengibre y salsa kimuchi

Mini mollete burger con queso al romero y salsa de tomates secos

Postre:

Brownie de chocolate de negro

Precio por persona con barra libre soft

**41,50 €**

Cocktail bienvenida, Vino D.O. Rioja, vino D.O. Rueda, cerveza y refrescos (2 horas)

10% IVA Incluido

## MANUELA

Copita de Cocktail de bienvenida

Jamón ibérico de bellota

Tartar de remolacha sobre ensalada de quínoa con tofu y manzana

Croquetas caseras de jamón ibérico

Puerro confitado con crema de marisco

Dados de merluza de pincho con costra de calamar y crema de chirivía

Pani puri de tartar de atún con alga wakame

Quesadilla de ropa vieja de ternera con queso de oveja

Carrilleras de ternera a la plancha con guiso oriental de berenjenas

Mini mollete burger con queso al romero y salsa de tomates secos

Postre:

Tarta de queso y dulce de leche  
Brownie de chocolate de negro

Precio por persona con barra libre soft

**46,00 €**

Cocktail bienvenida, Vino D.O. Rioja, vino D.O. Rueda, cerveza y refrescos (2 horas)

10% IVA Incluido

# PICOTEO

## MATILDE

Croquetas caseras de jamón Ibérico

Berenjenas fritas con salsa romesco

Gyozas de kimchi al vapor con salsa oriental

Focaccia de carpaccio de champiñones con cecina de León

Quesadilla de rabo de toro y manchego con pico de gallo

Precio por persona aproximado:

**15,00€**

(10% IVA Incluido)

## CARMEN

Tabla de jamón ibérico

Croquetas caseras de jamón Ibérico

Falafel casero con salsa de yogur y menta

Pani puri de tartar de atún sobre ensalada de alga wakame

Molletes burger de ternera de Madrid con queso al romero y salsa de tomates secos

Precio por persona aproximado:

**18,00 €**

(10% IVA Incluido)



# BANQUETE SENTADOS

LO 09 LA

## CECILIA

### Primeros a compartir

Ensalada templada de boniato asado con vinagreta de tomates secos y lima  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Focaccia trufada de carpaccio de champiñón y cecina de León

### Segundos a elegir

Tataki de atún con falso caviar de soja y ensalada de alga wakame  
○  
Entraña confitada a baja temperatura con setas

### Postre

Brownie de chocolate negro con helado de vainilla  
○  
Sorbete casero de mango, fruta de la pasión y gin con cardamomo y sal gorda

Precio por persona con barra libre soft:

**43,00 €**

Cocktail bienvenida, Vino D.O. Rioja, vino D.O. Rueda, cerveza y refrescos (2 horas)  
(10% IVA Incluido)

## LUCÍA

### Primeros a compartir

Puerro confitado con crema de marisco  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Focaccia trufada de carpaccio de champiñones y cecina de León

### Segundos a elegir

Merluza de anzuelo con costra de calamar y crema de chirivía  
○  
Carrillera a la plancha con guiso oriental de berenjenas

### Postre

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

Precio por persona con barra libre soft:

**47,00 €**

Cocktail bienvenida, Vino D.O. Rioja, vino D.O. Rueda, cerveza y refrescos (2 horas)  
(10% IVA Incluido)

# OPCIONES DE BEBIDA\*

## TICKETS DE DESCUENTO:

Tickets descuento vino, cerveza y refresco	3,00€
Tickets de descuento combinado	8,00€

## BARRA LIBRE SOFT:

Precio barra libre 2 horas: Incluye vino, cerveza y frescos	16,00€
--	--------

## BARRA LIBRE COMBINADOS:

(excluye Premium y reserva)

Precio barra libre 1º hora:	16,00€
Precio barra libre 2º hora:	14,00€
Precio barra libre 3º hora:	12,00€

**\*OFERTA SUJETA A CONSUMO MÍNIMO**



# 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 building, 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 que 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.

Este presupuesto tiene una validez de 15 días después de su recepción.

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 3 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.

# CONOCE GRUPO MOBY



# TU FELICIDAD, NUESTRO RETO

## Contacto

✉ [eventos@grupomoby.com](mailto:eventos@grupomoby.com)

☎ 91 555 76 71

📍 Calle San Mateo, 28  
28004 Madrid