



# damasqueros

LOLA MARÍN

**MENÚS PARA GRUPOS**

## MENÚ 1 • 60€

### AL CENTRO

Tabla de ibéricos Sánchez Romero Carvajal  
Quesos granadinos de libre pastoreo  
Croquetas de gallina con crema de azafrán

### INDIVIDUAL

Maimones, lima y rebozuelo  
Bacalao, tomate seco y curry  
Carrillera de ternera con apionabo y PX  
Torrija caramelizada, café y yema

### BODEGA

Blanco VIORE 2022 D.O. Rueda,  
Tinto Heraclio Alfaro 2019 D.O. Rioja y Viña  
Mayor 2021 D.O. Ribera del Duero,  
Cerveza, agua, refrescos y café

**damasqueros**

LOLA MARÍN

## MENÚ 2 · 65€

### APERITIVO

Berenjena asada, sardina y miso  
Maimones, rebozuelo y tocino ibérico  
Rape de Motril, curry rojo y alcaparras  
Cordero Segureño, guisante y nube de limón  
Cuajada, regaliz y cafe  
Brioche, nata fresca y caramelo salado  
Petit fours

### BODEGA

Blanco La encina del Inglés 2022 D.O. Sierras de Málaga  
Tinto Cobijado 2016 Tierra de Cádiz y espumoso Lume  
brut Condado de Huelva ,  
Cerveza, agua, refrescos y café

**damasqueros**

LOLA MARÍN

## MENÚ 3 • 75€

### APERITIVO

Aguacate tropical, quisquilla y Limón  
Tomate ahumado, jurel y dátil  
Maimones, rebozuelo y tocino ibérico  
Pulpo asado, migas y pimientos  
Civet de Pajuna, remolacha y encurtidos  
Cuajada, regaliz y cafe  
Brioche, nata fresca y caramelo salado  
Petit fours

### BODEGA

Vino Mil pieles 2022 Verdevique, Vino de la tierra Cumbres del  
Guadalfeo, Tinto Denuedo 2021 Altiplano de Sierra Nevada,  
Espumoso Lume brut Condado de Huelva, Cerveza, agua,  
refrescos y café

**damasqueros**

LOLA MARÍN

## MENÚ 4 • 75€

### COCKTAIL

Jamón ibérico cortado a cuchillo  
Almendritas fritas  
Aceitunas aliñas  
Queso de cabra autóctona granadina  
Salmorejo de Naranja, jurela y Rucula  
Roastbeef de San Pascual, mostaza y parmesano  
Ensalada Rusa con mojama y yema de Corral  
Ajoblanco Malagueño y uva  
Tartar de Retinta, avellana y Reineta  
Taboule de pepino, granada y melón  
Ravioli de gamba de Motril  
Croqueta de chorizo de Güéjar  
Crujiente de chichas con aceituna negra  
Pintaroja en abobo de cítricos  
Bocadillo de tinta, calamar frito y alioli  
Brioche de Rabo de toro  
Mini hamburguesa de ternera lechal  
Miniperrito de curry y su pollo  
Bocados dulces

### BODEGA

Blanco Viore 2022 D.O. Rueda, Tinto Heraclio Alfaro 2019 D.O.  
Rioja, Cerveza, refrescos, agua y café

**damasqueros**  
LOLA MARÍN

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



## MENÚ 5 · 95€

### MENÚ DEGUSTACIÓN MARIDADO

#### **Arepa, gallina y pepitoria**

Manzanilla fina Solera D.O. San Lucar de Barrameda

#### **Ostra a la meunier andaluza**

2.5 Obras vino de la tierra Cumbres del Guadalfeo

#### **Berenjena, sardina y miso**

Méndez Moya Sauvignon blan, VT Altiplano de Sierra Nevada

#### **Maimones, rebozuelo y Lima**

Cortijo Los Aguilares 2022 rosado Ronda Sierras de Málaga

#### **Mollejas de ternera, zanahoria y bulgur**

Espumoso Lume Brut Contreras Ruiz Condado de Huelva

#### **Pulpo, tomate seco y avellanas**

Amontillado En rama Carvajal D.O. Jerez

#### **Jarrete de ibérico, guisante y nube de limón**

Entredicho Pedro Olivares La Puerta de Segura Jaén

#### **Membrillo, nata fresca y requeson**

Dulce Misterio Condado de Huelva

#### **Brioche, yema y caramelo salado**

Victoria n.2 Jorge Ordóñez D.O. Málaga

Petit fours

**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.

Puede enviarnos cualquier consulta o sugerencia a [restaurante@damasqueros.com](mailto:restaurante@damasqueros.com), o llamar al 958210550 - 655542877