



# damasqueros

LOLA MARÍN

## MENÚ 1 · 65€

### Entradas:

Quesos granadinos de libre pastoreo  
Croquetas de gallina con crema de azafrán  
Ensalada rusa con mojama y limón  
Buñuelos de pimiento, kimchie y cebolla encurtida

### A elegir:

Bacalao desalao, migas fritas y zurrapa  
Jarrete de ibérico, apionabo y yuzu

### Postre:

Torrija frita, caramelo salado y yema

### Bodega:

Cerveza, vino blanco Sanzo D.O. Rueda, vino tinto Heradio  
Alfaro D.O. Rioja y Vilano D.O. Ribera del Duero, Cerveza, agua y  
refrescos

**damasqueros**

LOLA MARÍN

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

## MENÚ 2 · 69€

### Al centro:

Jamón ibérico 100% bellota y brioche tumaca

Croquetas de gallina y crema de azafrán

Ensalada rusa con mojama y limón

Raviolis de boniato, queso azul y mostaza

### A elegir:

Bacalao desalao, migas fritas y zurrapa

Presa ibérica, calabaza encurtida y manzana

### Postre:

Chocolate, castaña y avellana

### Bodega:

Cerveza, vino blanco Sanzo D.O. Rueda, vino tinto Heradio  
Alfaro D.O. Rioja y Vilano 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