

LO 09 LA





¿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. con una cocina que aúna 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 m2 sistema de
sonido, proyector de vídeo, fibra
óptica · wi - fi

OTROS

catering propio · guardarropa · dj ·
técnico de sonido





NUESTROS ESPACIOS

cristalera · capilla · última cena · zona fondo

CRISTALERA

zona ideal para eventos de pie. junto a la barra.
mesas altas y sofá
CAPACIDAD cóctel: 30 personas sentados: 15 personas



ZONA FONDO

nuestra zona fondo al lado de la mesa dj. mesas bajas
CAPACIDAD cóctel: 25 personas.
sentados: a consultar

CAPILA

nuestra zona más íntima y privada. mesas bajas
CAPACIDAD cóctel: 45 personas
sentados: 35 personas



ÚLTIMA CENA

zona privada e íntima al fondo del local mesa alta 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

última
cena

capilla

barra

cristalera

zona
fondo



A top-down photograph of a person's hands holding a bowl of food. The person is wearing a dark red long-sleeved top. The bowl is white with a black leopard print pattern and contains a dish with purple grains, a yellow egg, and fried bread. The background is a checkered floor with dark and light squares. The word 'MENU' is written in large white letters across the center of the bowl.

MENU

PIU

copita de cocktail de bienvenida
tabla de queso al romero
ensaladilla rusa con atún confitado en
aceite de oliva
gyozas de kimchi al vapor con salsa
oriental
focaccia trufada de carpaccio de
champiñones y cecina de León
croquetas caseras de jamón ibérico
Langostinos en tempura bañados en mayonesa
japo sobre cogollos frescos
mini bao de pollo marinado y salsa kimchi
berenjenas fritas con miel
mini mollete burger con queso al romero y
salsa de tomates secos

elige uno o varios postres para saborear
tarta templada de queso
brownie de choco negro
tarta de zanahoria

precio por persona con un postre y barra
libre 44,00 € 10% IVA incluido.

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

MENÚ

CÓCTEL

MANUELA

copita de cocktail de bienvenida
jamón ibérico de bellota
tartar de remolacha sobre ensalada de
quinoa con tofu y manzana
croquetas caseras de jamón ibérico
mini bretzel de pollo crujiente con salsa
tártara
gyozas de langostinos
pani puri de tartar de atún con alga wakame
quesadilla de ropa vieja de ternera con
queso de oveja
entraña ahumada a baja temperatura
mini mollete burger con queso al romero y
salsa de tomates secos

elige uno o varios postres para saborear
tarta templada de queso
brownie de choco negro
tarta de zanahoria

precio por persona con un postre y barra
libre 48,00 € 10% IVA incluido.

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

MENÚ PICOTEO

MATILDE

croquetas caseras de jamón ibérico
ensaladilla rusa con atún confitado en casa con
aceite de oliva
berenjenas fritas con miel
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
brownie de choco negro

precio aproximado por persona: 20,00€
(10% IVA incluido)

CARMEN

tabla de jamón ibérico
patatas bravas con nuestra salsa casera y huevo
frito
tartar de atún sobre nigiri de arroz
Langostinos en tempura bañados en mayonesa japo
sobre cogollos frescos
molletes burger de ternera de madrid con queso al
romero y salsa de tomates secos
tarta de zanahoria

precio aproximado por persona: 21,50€
(10% IVA incluido)

[consulta la carta aquí](#)

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

CECILIA

primeros a compartir

ensaladilla rusa casera con atún confitado en aceite de oliva
croquetas caseras de jamón ibérico

segundo a elegir

- tartar de atún sobre nigiri de arroz
- tacos de carrillera de ternera y tuétano asado con cebolla encurtida y nuestras salsas de chipotle y ají amarillo con tortillas de maíz

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: 40,00 € (10% IVA incluido)

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

MENÚ BANQUETE

LUCÍA

primeros a compartir

jamón ibérico de bellota
Langostinos en tempura bañados en mayonesa japo
gyozas kimchi al vapor

segundo a elegir

- quesadilla de rabo de toro y manchego
- chipirones nacionales a la plancha sobre migas extremeñas

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: 45,50 € (10% IVA incluido)

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

OPCIONES DE BEBIDA

TICKETS DESCUENTO

ticket descuento vino, cerveza o refresco: 3,00 €

ticket descuento combinado: 8,00 €

BARRA LIBRE CÓCTEL

precio barra libre, por persona: 18,00 €

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 DUBDES 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.

CONOCE GRUPO MOBY





TU FELICIDAD NUESTRO RETO

LO **09** LA

eventos@grupomoby.com · 91 555 76 71 · san mateo 28 · 28004 madrid