



DONATECLA

MADRID

EVENTOS OTOÑO-INVIERNO 2023 - 2024

c/ Pintor Juan Gris 2
28020 Madrid
reservas@donatecla.com



Nuestros eventos

A día de hoy, Doña Tecla se ha convertido en un punto de referencia para eventos en Madrid, gracias a nuestro concepto de experiencia gastronómica completa, desde un picoteo con una copa del mejor vino, hasta una cena de grupo, un cocktail o un brunch. De esta manera hemos conseguido llevar a su máxima expresión el concepto de eventos a medida, convirtiéndonos en uno de los locales favoritos a la hora de organizar un evento.

Nuestros espacios

Doña Tecla se ubica en pleno centro de Madrid, en el Paseo de la Castellana 121, zona de hoteles, oficinas y ocio. Es un lugar idóneo para la celebración de todo tipo de eventos: desde recepciones a cenas de amigos, fiestas, presentaciones de libros, recitales, lanzamientos comerciales, reuniones de trabajo, cursos, exposiciones, proyecciones, rodajes, sesiones fotográficas, encuentros, etc.

Sus instalaciones incluyen, una terraza de más de 350 metros con un hermoso jardín, dos grandes salones, un salón privado para grupos más reducidos y una barra de carácter más informal.

Terraza: Capacidad max. 160 personas

Comedor de Arriba: Capacidad max 80 personas

Comedor de Abajo: Capacidad max 40 personas

Salón Privado: Capacidad max 25 personas

Barra: Capacidad max 40 personas



La Terraza

Nuestra terraza, un jardín insospechado en pleno eje de la Castellana es el lugar perfecto para todo tipo de celebraciones o eventos. Palmeras, bambú, nísperos y olivos, dotan a este espacio de una calidez tal, que te hacen olvidar por un momento su ubicación real.

La zona de picoteo, es una de las preferidas por nuestros clientes, y es la idónea para la celebración de cocktails y bufets. La zona de mesas, con manteles de lino de colores vivos es la perfecta para celebraciones más formales. Durante el invierno se instala una jaima que junto con nuestras estufas hacen posible la celebración de cualquier evento en todas las épocas del año.

Características:

- Teatro- 200 personas
- Sentados- 140 personas
- Cocktail- 160 personas



Comedor interior

En la primera planta del restaurante, rodeado de ventanales por los que incide la luz natural, se encuentra nuestro comedor, la zona con carácter más elegante, idóneo para eventos de empresa, reuniones de negocios y celebraciones más formales. Manteles de hilo blanco, y flores de lavanda visten las mesas de

Características:

- Teatro- 80 personas
- Sentados- 50 personas
- Cocktail- 60 personas



Picoteo interior

A pie de calle podemos encontrar el comedor de abajo, de carácter mucho más informal, idóneo para eventos desenfadados y reuniones de amigos. De techos altos y con gran presencia de madera y plantas, con mesas altas, hacen de este salón uno de los más acogedores. En este salón, se han llevado acabo varios rodajes de series de television y anuncios. Dispone de pantalla de gran formato, proyector y altavoces.

Características:

- Teatro- 45 personas
- Sentados- 30 personas
- Cocktail- 35 personas



La barra

La zona de barra es perfecta para los eventos muy informales, de picoteo y copas. Con mesas altas de apoyo, una iluminación indirecta y música de fondo.

Dispone de una pantalla de gran formato y de proyector. A partir de las 00:00 horas, se apagan luces, se sube el volumen de la música, y se transforma en un auténtico pub de copas.

Características:
Cocktail- 30 personas



El privado

En nuestra bodega se encuentra nuestro salón privado, con una capacidad de 16 comensales sentados, perfecto para reuniones tanto de amigos como de empresas que busquen cierta privacidad. La gran bodega acristalada e iluminada de forma indirecta, junto con el ladrillo de cara vista le otorgan un carácter distinto al resto del local. Dispone de una pantalla de 42" perfecta para presentaciones y reuniones en las que sea necesario el apoyo audiovisual.

Características:

- Teatro- 30 personas
- Sentados- 16 personas
- Cocktail- 25 personas



Nuestros menús

En Doña Tecla ofrecemos una gran variedad de menús adecuados a todo tipo de eventos y celebraciones, desde los platos más sofisticados a algo más sencillo y actual, adaptándonos siempre a las necesidades de cada cliente y así hacer de cada evento algo único e

irrepetible. Todos nuestros menús son personalizables de acuerdo a todos los gustos y requisitos de nuestros clientes, e igualmente son adaptables a cualquier tipo de alergia o intolerancia. Además, ofrecemos a nuestros clientes, la opción de confeccionar su propio menú a partir de platos de la carta, de manera que las opciones para que su evento sea perfecto son innumerables.





MENU TIPO COCKTAIL

Perfecto para grupos numerosos que quieran interactuar entre si al ser de pie y con mesas de apoyo.



MENU TIPO SENTADO

La opción más completa para los eventos más formales, tanto de empresa como familiares.



MENU TIPO BRUNCH

Algo diferente a lo que estamos acostumbrados, este menú deleitará a los clientes más exigentes



MENU PARA COMPARTIR

Para celebraciones más informales, donde poder probar diferentes platos a compartir



PICOTEO INFORMAL

Una opción sencilla y perfecta para un afterwork o un aperitivo



COPAS Y COCKTAILS

Como complemento a cualquier menú o para las celebraciones de tardeo y más nocturnas.

MENÚS TIPO COCKTAIL



OPCIÓN #A: DURACION APROX 105 min

PRECIO 50,00 € (10% IVA no incluido)

- Chupito de Vichyssoise templada con polvo de jamón
- Croquetitas de jamón ibérico
- Redondos de tortilla española con cebolla caramelizada
- Tartaletas de escalibada con crujiente de aceituna
- Arepas crujientes con queso crema y frutos rojos
- Cucharitas de ensalada de patata y zanahoria
- Hogaza de pan con chistorritas de Navarra a la sidra
- Rollitos primavera con salsa de soja
- Buñuelitos de bacalao con salsa de azafrán
- Mini sandwich en pan de miga de jamón y queso ahumado
- Puntillitas de calamar con alioli de lima
- Crujientes de pollo con salsa al whisky
- Minihamburguesas americanas

- Minichurros con chocolate fundido

Barra libre de Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Vino Rosado y Agua.



OPCIÓN #B: DURACION APROX 120 min
PRECIO 60,00 € (10% IVA no incluido)

- Vasito de crema de calabaza y parmesano
- Jamón Ibérico de bellota con pan cristal y tumaca
- Tabla de quesos nacionales con uvas y nueces
- Brochetas de mozzarella y tomatito cherry al pesto
- Croquetitas de gambas al ajillo
- Cucharitas de salpicón de marisco
- Canapé de crema de ventresca con caviar de trucha
- Crispies de morcilla y manzana caramelizada con queso de cabra
- Samosas al curry con salsa de yogur
- Croquetitas de jamón ibérico
- Mini pan bao de carrillera en salsa de vino tinto
- Mini tequeños de queso
- Mini sandwich en pan de miga de crema de aguacate y salmón ahumado
- Cake pop de pollo tika massala
- Arepas de cochinita pibil
- Mini perrito caliente con ketchup y mostaza

- Mini mochis de mango

Barra libre de Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Vino Rosado y Agua.





COMPLEMENTOS A NUESTROS MENÚS

Mesa de Sushi, Makis y Nigiris	9,00 €/persona
Mesa de Quesos	6,00 €/persona
Mesa de Ibéricos	10,00 €/persona
Mesa de comida mexicana	10,00 €/persona
Mesa de comida japonesa	12,00 €/persona
Mesa de comida americana	10,00 €/persona
Mesa de Postres	8,00 €/persona
Cortador de Jamón	550,00 €
(incluida 1 pieza de jamón ibérico bellota de aprox. 7,5 kg.)	

MENÚS TIPO SENTADO



OPCIÓN #0

PRECIO 40,00 €/persona (10% IVA no incluido)

Bienvenida

- Vasito de crema de patata trufada

Entrantes para compartir

- Croquetas de jamón ibérico
- Carpaccio de tomate con lascas de ventresca y AOVE
- Patatas gratinadas con queso fundido y bacon

Segundo para elegir

- Pan bao de cochinita pibil con cebolla encurtida
ó
- Tartar de salmón con puré de mango y
espuma de aguacate

Postre

- Espuma de limón con virutas de chocolate

3 consumiciones de cerveza, vino o refresco por persona



OPCIÓN #1

PRECIO 45,00 €/persona (10% IVA no incluido)

Bienvenida

- Vasito de crema de calabaza y parmesano

Entrantes para compartir

- Tabla de quesos nacionales con uvas y frutos secos
- Hojaldre de espinacas gratinadas con bechamel y foie
- Risotto campero con parmesano y tomates secos

Segundo para elegir

- Solomillo ibérico en salsa de frutos rojos con verduritas salteadas
ó
- Salmón al horno con salsa tártara y rúcula crujiente

Postre

- Flan de turrón

Barra libre de Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Vino Rosado y Agua.



OPCIÓN #2

PRECIO 55,00 €/persona (10% IVA no incluido)

Bienvenida

- Vasito de vichyssoise con polvo de almendra

Entrantes para compartir

- Jamón Ibérico de bellota con pan tumaca
- Cocktail de gambas con mayonesa de mango
- Pastel frío de salmón y atún
- Arroz cremoso de boletus con galleta de parmesano y trufa

Segundo para elegir

- Entrecot de Vaca Vieja con patatas baby y verduras al wok
- ó
- Merluza al horno con salsa de almendras y chips vegetales

Postre

- Tarta árabe de frambuesa

Barra libre de Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Vino Rosado y Agua.



OTROS TIPOS DE MENÚ



PICOTEO INFORMAL CON TICKETS

PRECIO 25,00 €/persona (10% IVA incluido)

Este menú solo se ofrece en la zona de picoteo y de barra interior.

- 3 tickets de cerveza, vino o refresco/persona
 - Surtido de Croquetas Caseras
 - Ensaladilla Rusa hecha en casa
- Nachos con guacamole y pico de gallo
 - Patatas "muy bravas"
- Crujientes de pollo a las dos salsas
 - Minihamburguesas con queso
- Daditos de brownie de chocolate y nueces

(1 ración cada 6 personas)



PICOTEO INFORMAL CON BARRA LIBRE
PRECIO 35,00 €/persona (10% IVA no incluido)

- Barra libre de cerveza, vino o refresco durante 1,5 horas

- Surtido de Croquetas Caseras

- Ensaladilla Rusa hecha en casa

- Nachos con guacamole y pico de gallo

- Patatas "muy bravas"

- Crujientes de pollo a las dos salsas

- Minihamburguesas con queso

- Daditos de brownie de chocolate y nueces

(1 ración cada 6 personas)



PARA COMPARTIR

PRECIO 50,00 €/persona (10% IVA no incluido)

- Berenjenas en Tempura con Miel de Caña y Salmorejo
 - Surtido de Croquetas Caseras
 - Ensaladilla Rusa hecha en casa
 - Ensalada de Tomate con Ventresca
 - Tartar de salmon con puré de mango
- Entrecot de Vaca Vieja al Carbón de encina trinchado
 - Daditos de brownie de chocolate y nueces

Barra libre de Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Vino Rosado y Agua.

(1 ración cada 4 personas)



TIPO BRUNCH

PRECIO 65,00 €/persona (10% IVA no incluido)

- Selección de Panes de La Tahona
- Aceite de oliva Virgen Extra con Tomate triturado
 - Mantequillas y mermeladas de selección
 - Salmorejo con polvo de jamón
 - Vichissoise templada
- Tabla de quesos variados con Frutos Secos y Uvas
 - Selección de Fiambres e Ibéricos variados
- Sushi variado con Nigiris, Makis y Sashimi con Salsa de Soja
 - Migas del Pastor con huevo frito
- Arroz cremoso de setas y boletus con trufa
 - Huevos revueltos con espárragos
 - Salmón Ahumado con guarnición
- Carne Asada al horno con patatas risoladas
- Surtido de Tartas Variadas y Fruta

Barra libre de Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo, Vino Rosado y Agua.





COPAS Y COCKTAILS

Barra Libre no premium 1 hora	16,00 €/persona
Barra Libre no premium 2 horas	28,00 €/persona
Barra Libre Premium 1 hora	20,00 €/persona
Barra Libre Premium 2 horas	35,00 €/persona
Barra Libre de Cocktails 1 hora	18,00 €/persona
Copas no premium (bono 25 copas)	8,00 €/copa
Copas Premium (bono 25 copas)	10,00 €/copa
Botella no Premium	80,00 €
Botella Premium	120,00 €

CONDICIONES

- La reserva de un grupo se hará efectiva mediante el pago del 50% del presupuesto.
- El 50% restante se hará efectivo el mismo día del evento, a no ser que las partes acuerden otro tipo de pago.
- Los menús están sujetos a los cambios que el cliente considere oportuno siempre y cuando se comuniquen con 2 días de antelación. Estos cambios podrán ver modificados el presupuesto.
- Los cambios efectuados en el número de comensales tendrán que comunicarse como mínimo con 2 días de antelación.
- Cualquier cambio en el número de comensales no comunicado en plazo, será susceptible de cobro por parte de la empresa.
- En caso de cancelar el evento con una antelación mayor a 15 días, la empresa reembolsará el importe íntegro de la señal.
- Si la cancelación se produce con una antelación de entre 7 y 15 días, la señal se guardará para otro evento o para consumo en el mismo restaurante del evento.
- Si la cancelación se produce con menos de 7 días de antelación, el importe de la señal servirá para cubrir los gastos en los que incurre la empresa, y no se hará reembolso de la señal.
- Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste mientras dure el servicio de cena o cocktail. Una vez servido el postre, y a no ser que haya sido acordado entre el cliente y la empresa, tendrán un coste adicional.
- No están incluidas las bebidas alcohólicas que no están reflejadas en el presupuesto.
- No está incluida la exclusividad del espacio a no ser que se haya acordado por ambas partes.
- Para la reserva de grupos de más de 15 personas en la terraza se requiere un consumo mínimo de 35 €/persona.
- Para la reserva de nuestro salón privado, se requiere un consumo mínimo de 35€/persona
- Con el fin de mantener los estándares de calidad y cumplir con todos los requerimientos de sanidad, no se permite el consumo de comida o bebidas adquiridas fuera del establecimiento.



CONTACTA CON NOSOTROS

www.donatecla.com

reservas@donatecla.com

910 521 855