

EVENTOS 2026·2027

Espacios únicos para celebrar, compartir y disfrutar.

DOÑA TECLA
MADRID



Amplia terraza
ajardinada



Espacios
versátiles



Menús pensados para
grupos



Experiencia y
servicio

Bienvenidos a Doña Tecla

En Doña Tecla creemos que los mejores eventos son aquellos en los que todo fluye con naturalidad: un entorno cuidado, una gastronomía de calidad y un equipo pendiente de cada detalle para que vosotros solo tengáis que disfrutar.

Nuestra casa combina el encanto de una terraza ajardinada, salones acogedores y una propuesta gastronómica pensada para compartir. Es el escenario perfecto para comidas y cenas de empresa, afterwoks, celebraciones familiares, cumpleaños, presentaciones de producto, reuniones informales o cualquier ocasión especial.

Cada evento es diferente, por eso os acompañaremos en todo el proceso para adaptar la propuesta a vuestras necesidades y conseguir que la experiencia sea exactamente como la habéis imaginado.





Doña Tecla

de un vistazo

DESDE 2012 ORGANIZANDO EVENTOS EN MADRID

Más de una década creando experiencias únicas para empresas y particulares. Espacios versátiles, cocina de calidad y un equipo experto que cuida cada detalle para que tú solo tengas que disfrutar.



UBICACIÓN

C/ Pintor Juan Gris, 2
28020 Madrid
En pleno Paseo de la Castellana,
junto a la plaza de Cuzco.



COMO LLEGAR

Metro: Cuzco (Línea 10)
Bus: 5, 27, 147



PARKING

. Zona SER
. Parking público 24 horas



SITIOS DE INTERÉS CERCANOS

- . Plaza de Castilla: 8 min. a pie
- . Estadio Santiago Bernabéu: 10 min. a pie
- . AZCA/Nuevos Ministerios. Distrito financiero: 10 min. a pie
- . Cuatro Torres Business Area : 5 min. en coche
- . Estación de Chamartín: 10 min. en coche
- . Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas 15-20 min. en coche



HORARIO PARA EVENTOS

Abierto todos los días. Consultar disponibilidad según el tipo de evento.



CAPACIDAD

Eventos para grupos de
12 a 160 personas

NUESTROS ESPACIOS



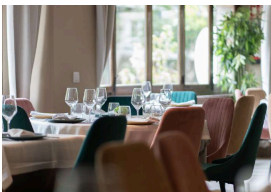
TERRAZA AJARDINADA

Más de 350 m2 acondicionados en invierno. Perfecta para celebraciones y eventos durante todo el año.



SALÓN PRIVADO

Espacio exclusivo con bodega acristalada. Ideal para reuniones privadas y grupos reducidos.



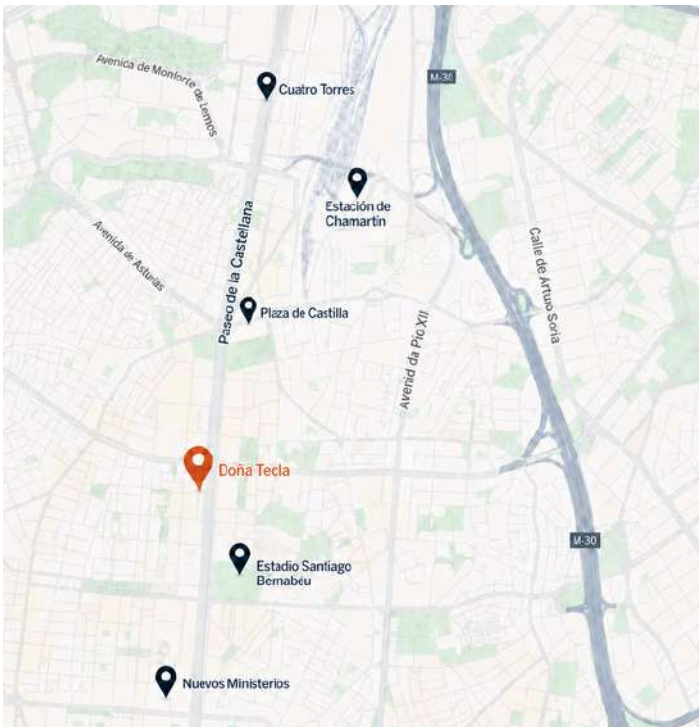
SALÓN PRINCIPAL (PLANTA ALTA)

Nuestra zona de restaurante, para eventos más formales.



ZONA INFORMAL (IPCOTEY Y BARRA)

Ambiente distendido para grupos medianos y encuentros más informales.



NUESTROS MENÚS

- . Picoteo informal: 28 € + IVA
- . Barra y Tapas: 35 € + IVA
- . Finger Buffet: 45 € + IVA
- . Cocktail #A: 50 € + IVA
- . Cocktail #B: 60 € + IVA
- . Menú #1: 55 € + IVA
- . Menú #2: 65 € + IVA

FORMATOS DE EVENTO

- . Cócteles
- . Picoteos informales y afterworks
- . Comidas y cenas formales
- . Finger Buffet
- . Reuniones
- . Presentaciones
- . Cumpleaños y fiestas

SERVICIOS Y EQUIPAMIENTO

- . Pantallas y proyectores en determinados espacios.
- . Equipamiento audiovisual (micrófonos, sonido, etc.)
- . Wifi y conexión via HDMI
- . Música / DJ (con suplemento)

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Preparamos opciones adaptadas a todo tipo de alergias e intolerancias alimentarias.

Por qué elegir
Doña Tecla?

- ✓ Más de 14 años de experiencia en organización de eventos.
- ✓ Más de 3.500 eventos realizados.
- ✓ Terraza ajardinada única en Madrid
- ✓ Gastronomía de calidad con menús adaptables
- ✓ Ambiente cálido y servicio cercano
- ✓ Ubicación privilegiada y excelente comunicación



Nuestros espacios

Ambientes para cada celebración.

TERRAZA AJARDINADA

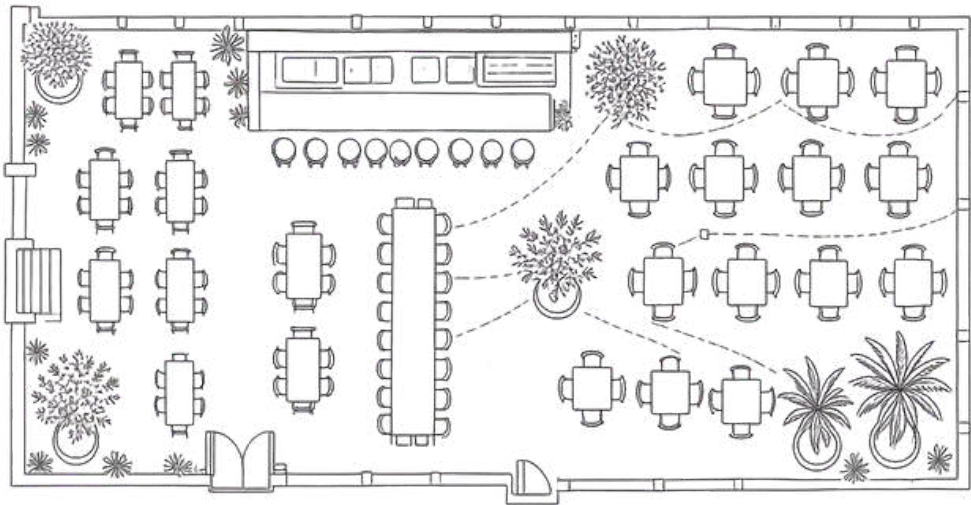
El espacio más emblemático de Doña Tecla. Perfecto para cócteles, celebraciones y eventos al aire libre durante todo el año.



Capacidad

15–160

personas



Cóctel
160 pax



Comida/Cena
60 pax



Afterwork
160 pax



Finger Buffet
60 pax

SALÓN PRIVADO

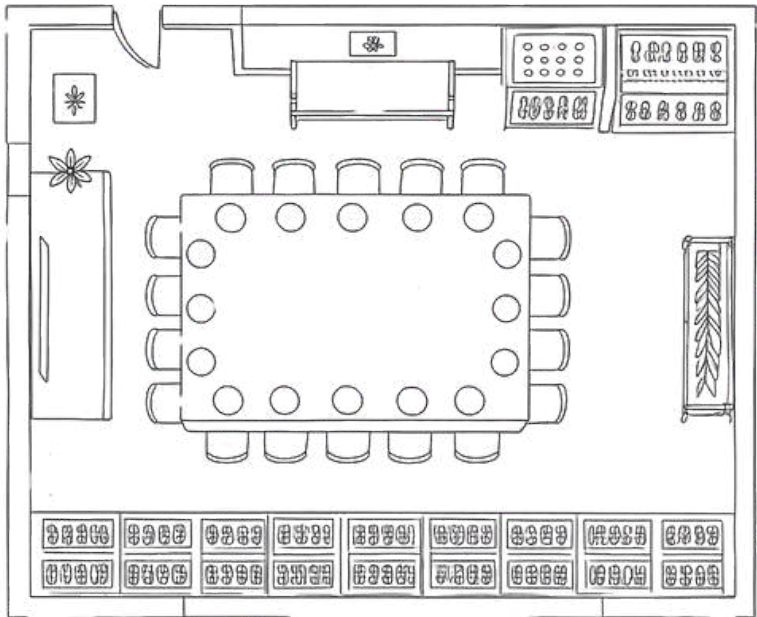
Espacio reservado para reuniones, comidas privadas y celebraciones con mayor intimidad.



Capacidad

8–25

personas



Cóctel
25 pax



Comida/Cena
16 pax



Finger Buffet
20 pax



Reuniones
16 pax



Presentaciones
16 pax



Fiesta
25 pax

Más espacios

Para celebrar a nuestra manera.

SALÓN PRINCIPAL

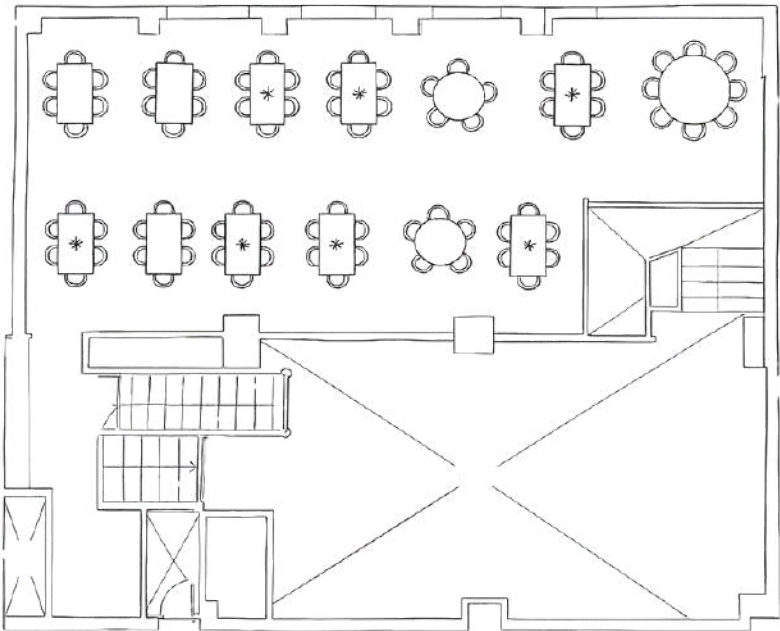
Amplio, cálido y versátil. Ideal para comidas, cenas y celebraciones de empresa o familiares.



Capacidad

12–65

personas



Coctel
65 pax



Comida/Cena
55 pax



Finger Buffet
50 pax



Presentaciones
60 pax



Reuniones
36 pax



Fiesta
65 pax

ZONA INFORMAL

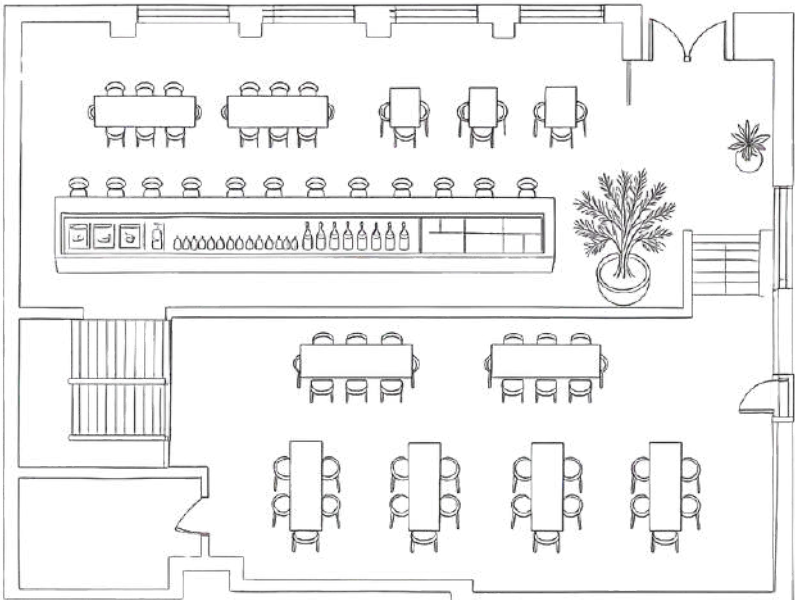
Un ambiente distendido para afterworks, copas y encuentros más informales.



Capacidad

8–25

personas



Coctel
25 pax



Comida/Cena
16 pax



Finger Buffet
20 pax



Reuniones
16 pax



Presentaciones
16 pax



Fiesta
25 pax

Nuestra gastronomía

Sabores pensados para compartir.



PICOTEO INFORMAL

Una selección desenfadada de raciones para compartir, perfecta para afterworks y celebraciones informales en el interior, con un práctico formato de tickets.

30 € + IVA

BARRA Y TAPAS

Una propuesta más completa de tapas y raciones servidas al centro para compartir, acompañada de barra libre.

38 € + IVA

FINGER BUFFET

Una atractiva selección de platos presentada en una mesa central, para que los invitados puedan servirse y disfrutar a su ritmo.

45 € + IVA

CÓCTEL #A

Un formato dinámico con una cuidada selección de platos fríos y calientes, servidos en bandeja por nuestro equipo y acompañados de barra libre.

50 € + IVA

CÓCTEL #B

Una propuesta más completa, con mayor variedad de platos fríos y calientes, servicio en bandeja y barra libre durante la celebración.

60 € + IVA

MENÚ #1

Servicio sentado en mesa con aperitivo de bienvenida, entrantes para compartir, plato principal a elegir y postre.

55 € + IVA

MENÚ #2

Nuestra opción más completa, servida en mesa, con aperitivo de bienvenida, entrantes para compartir y una selección superior de principales y postre.

65 € + IVA

Formatos informales

Elige la opción que mejor encaja.



Picoteo informal

30 € + IVA

Una ración en mesa para cada 6 personas:

- Vasito de crema de patata trufada
 - Croquetas de jamón ibérico
 - Ensaladilla rusa de toda la vida
 - Nachos con queso fundido, guacamole y pico de gallo
 - Patatas muy bravas
 - Crujientes de pollo a las dos salsas
 - Mini hamburguesas con queso
-
- Daditos de brownie de chocolate y nueces

3 tickets de cerveza, vino o refresco por persona.

Disponible únicamente en el interior.



Barra y tapas

38 € + IVA

Una ración en mesa para cada 4 personas:

- Vasito de consomé de la casa
- Croquetas de jamón ibérico
- Patatas “muy bravas” con un toque de guindilla
- Gyozas de rabo de toro con salsa oriental y alga wakame
- Huevos rotos trufados con lascas de foie
- Crujientes de pollo con salsa de mostaza y miel
- Brioche de carrillera iberica con cebolla crujiente y guacamole
-
- Daditos de brownie de chocolate y nueces

Barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua durante 1 hora y media.



Finger buffet

45 € + IVA

Presentado en una mesa central estilo buffet

- Vasito de crema de verduras de temporada
 - Tabla de quesos variados con uvas y nueces
 - Croquetas de jamón ibérico
 - Verduras en tempura con salsa tentsuyu
 - Gyozas de pato confitado con salsa de yogur
 - Brochetas de pollo con miel y mostaza
 - Bocatín de rabas y alioli de lima
 - Mini hamburguesas
-
- Daditos de brownie de chocolate y nueces

Barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua durante 1 hora y media.

Cócteles

Variedad, servicio y buen ambiente



Cóctel A

55 € + IVA

Platos fríos y calientes servidos en bandeja por nuestro equipo.

- Vasito de crema de castaña con virutas de jamón ibérico
- Croquetitas de jamón ibérico
- Redondos de tortilla de patata con alioli suave
- Brocheta de tomate cherry y mozzarella con pesto
- Maxi fuente de nachos con queso fundido y guacamole
- Canapé de crema de aguacate, salmón ahumado y cebolla encurtida
- Mini tequeños de queso
- Tartaleta de langostino con salsa de cava
- Hogaza de pan con chistorras de Navarra a la sidra
- Mini empanada de carrillera con salsa ranchera
- Samosas al curry con salsa de yogur
- Crujientes de pollo con salsa de bourbon
- Mini hamburguesas

- Daditos de brownie de chocolate

Barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua durante 2 horas



Cóctel B

65 € + IVA

Una propuesta más completa y variada, servida en bandeja por nuestro equipo.

- Vasito de consomé de ave al jerez
- Jamón ibérico de bellota D.O. Valle de los Pedroches
- Tabla de quesos variados con uvas y nueces
- Croquetitas de jamón ibérico
- Verduras en tempura con miel de caña y salsa agri dulce
- Mini sándwiches de roast beef con salsa de miel y mostaza y rúcula
- Tartaleta de burrata y tomate semi seco en pesto
- Rollitos de primavera con salsa de soja
- Croquetas de gamba al ajillo
- Empanadillas mexicanas de tinga de pollo
- Mini arepa rellena de rabo de toro y alioli
- Brochetita de atún rojo marinado con salsa de soja
- Cachopitos de ternera asturianos
- Mini bocadines de pastrami y salsa tártara

- Bocaditos de cheesecake

Barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua durante 2 horas.

Menús de mesa

Para comidas y cenas especiales



Menú #1

55 € + IVA

BIENVENIDA

- Chupito de crema de tomate asado con aceite de albahaca.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Burratina con uvas, nueces, gorgonzola suave y chips vegetales.
- Carpaccio de vaca madurada con lascas de parmesano y vinagreta ahumada.
- Risotto Nero de pulpo con tomate cherry deshidratado y alioli de cítricos.

SEGUNDO A ELEGIR

- Carrillera ibérica glaseada al vino tinto sobre parmentier trufado y cebollitas caramelizadas.
- Rape con gremolata de pistacho y verduras al vapor.

POSTRE

- Tiramisú Veneto.

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco Verdejo, vino rosado y agua.



Menú #2

65 € + IVA

BIENVENIDA

- Crema de boletus al Pedro Ximénez y teja crujiente de parmesano.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Jamón ibérico de bellota con pan de cristal.
- Puerro confitado a la carbonara.
- Steak tartar con tuétano asado y huevos de codorniz.
- Ravioli de langostino tigre con bisque de marisco.

SEGUNDOS A ELEGIR

- Entrecot de vaca gallega con salteado de espárragos trigueros, chalota y ajetes tiernos.
- Corvina al horno sobre crema de hinojo y cítricos.

POSTRE

- Tarta de queso con frutos rojos.

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco Verdejo, vino rosado y agua.

Mesas temáticas

Completa tu evento con un toque especial

Añade un punto diferente a la celebración con una mesa gastronómica pensada para que los invitados se sirvan y disfruten a su ritmo.



Ibéricos

12 € / persona

Jamón, lomo, chorizo y salchichón ibéricos con picos y pan con tomate.



Quesos

10 € / persona

Quesos nacionales e internacionales con panes artesanos, frutos secos y uvas.



Sushi

12 € / persona

Makis, nigiris y uramakis con salsa de soja, wasabi y jengibre.



Mexicana

10 € / persona

Nachos con guacamole y pico de gallo, quesadillas, tacos, tequeños y diferentes salsas.



Americana

10 € / persona

Mini hamburguesas, mini perritos, alitas de pollo, patatas y palomitas.



Postres

10 € / persona

Tartas, vasitos dulces, brownies, cookies y fruta fresca.



Cortador de jamón

650 €

Incluye una pieza de jamón ibérico de bellota de aproximadamente 7,5 kg.

Barra libre y cocktails

Para continuar la celebración

Opciones de bebida para adaptar
el servicio y disfrutar del evento a vuestro ritmo.



BARRA LIBRE

Barra Libre de cerveza, vino y refrescos - 1 hora	12 €/persona
Barra Libre de copas no premium - 1 hora	18 €/persona
Barra Libre de copas no premium - 2 horas	30 €/persona
Barra Libre de copas premium - 1 hora	25 €/persona
Barra Libre de copas premium - 2 horas	36 €/persona
Barra Libre de cocktails - 1 hora	22 €/persona

BONOS DE TICKETS

Bono 25 tickets de cerveza, vino y refrescos	87,50 €/bono
Bono 25 tickets de copas no premium	200 €/bono
Bono 25 tickets de copas premium	250 €/bono
Bono 25 tickets de cocktails	250 €/bono

Condiciones de reserva

Información práctica

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 al menos con 2 días de antelación. Estos cambios podrán ver modificado el presupuesto.
- El número definitivo de comensales deberá comunicarse como mínimo con 2 días de antelación a la fecha del evento. La variación respecto al número inicialmente confirmado no podrá superar el 20%. En caso de producirse una reducción superior a este porcentaje, la empresa se reserva el derecho de facturar el número de comensales inicialmente indicado.
- 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 21 días, la empresa reembolsará el importe íntegro de la señal.
- Si la cancelación se produce con una antelación de entre 15 y 21 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 15 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 la barra libre no tendrán coste hasta que finalice el servicio o tiempo estipulado. Una vez servido el postre en el caso de los menús sentados, o finalice el tiempo acordado en el caso del resto de los menús, 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 de Doña Tecla se requiere un consumo mínimo de 35 €/persona.
- Para la reserva del salón privado de Doña Tecla, 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.
- El pago de la señal implica la aceptación expresa de todas las condiciones de reserva aquí recogidas.

Tu evento empieza aquí

Organizarlo es así de sencillo



01 CUÉNTANOS TU EVENTO

Fecha, horario, invitados y el ambiente que buscas.

02 PREPARAMOS LA PROPUESTA

Espacio, formato gastronómico, bebidas y servicios adicionales.

03 RESERVA LA FECHA

Confirmamos todos los detalles para que solo tengas que disfrutar.

Algunos de nuestros clientes

Acciona, Adif, Airbus, Amadeus, Amazon, Andersen, Bankinter, BBVA, British American Tobacco, CaixaBank, Cepsa, Clínica Londres, Cofares, Colgate, CT Ingenieros, Deloitte, Ebury, El Corte Inglés, EY, Ferrovial, GSK, Heineken, IE Business School, IESE Business School, Indra, ING, INSEAD, KPMG, La Sexta, Lidl, L'Oréal, McKinsey & Company, MediaMarkt, Banco Mediolanum, Moeve, Mutua Madrileña, Natuzzi, Novartis, NTT DATA, ONCE, OUIGO, Pfizer, PwC, Quirón, Repsol, Roche, Ryanair, Banco Sabadell, Santander, Siemens, Uber, Universidad Carlos III de Madrid, Vocento, Volkswagen y WTW.