

# 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.



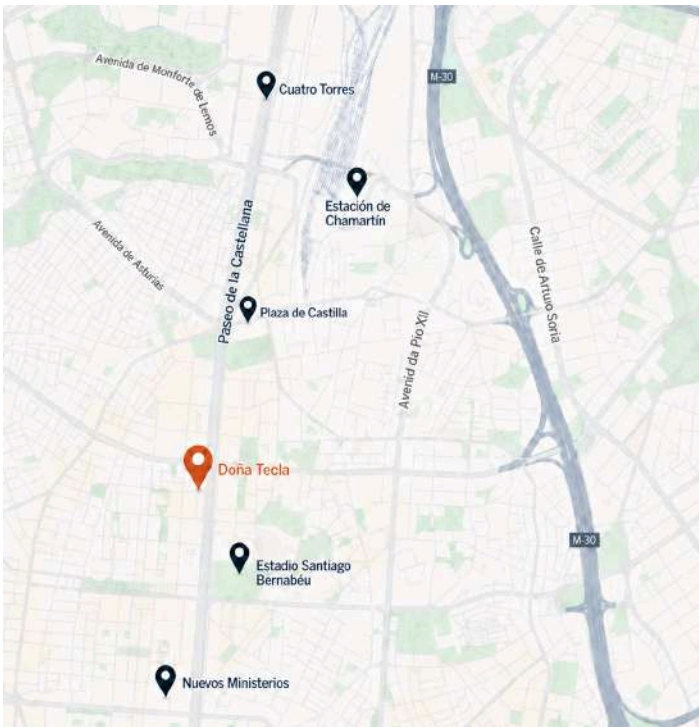
#### SALÓN PRINCIPAL (PLANTA ALTA)

Nuestra zona de  
restaurante, para  
eventos más  
formales.



#### ZONA INFORMAL (IPCOTEO 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 EQUIPIAMIENTO

- . 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

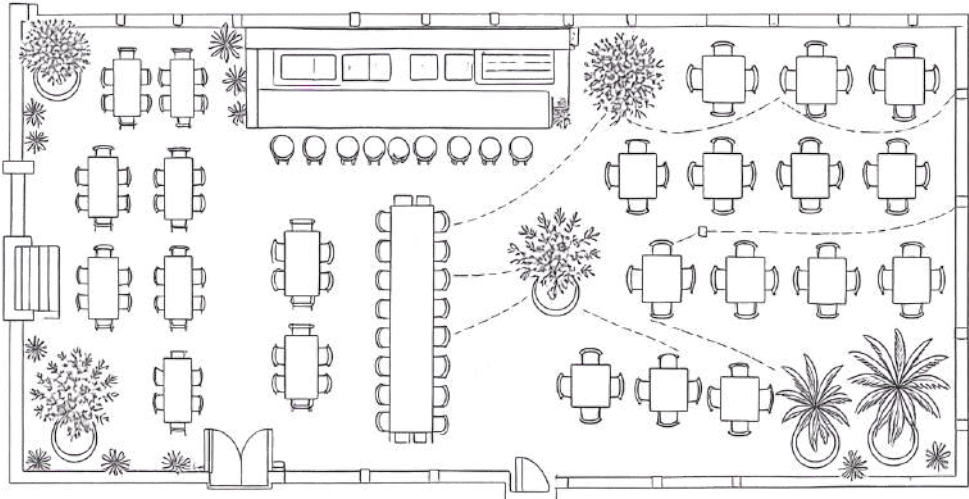
El espacio más emblemático de Doña Tecla. Perfecto para cócteles, celebraciones y eventos al aire libre durante todo el año.



Capacidad

15–160

personas



Cóctel  
160 pax



Comida/Cena  
60 pax



Afterwork  
160 pax



Finger Buffet  
60 pax

SALÓN PRIVADO

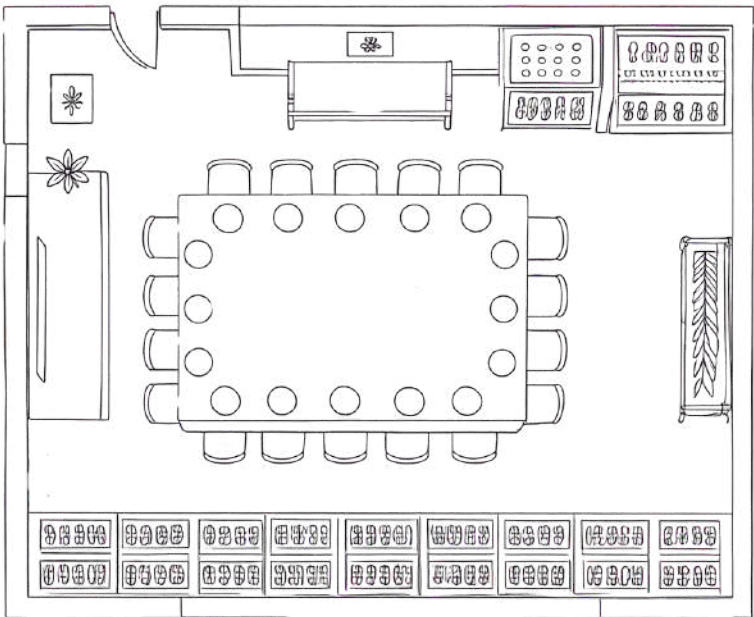
Espacio reservado para reuniones, comidas privadas y celebraciones con mayor intimidad.



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

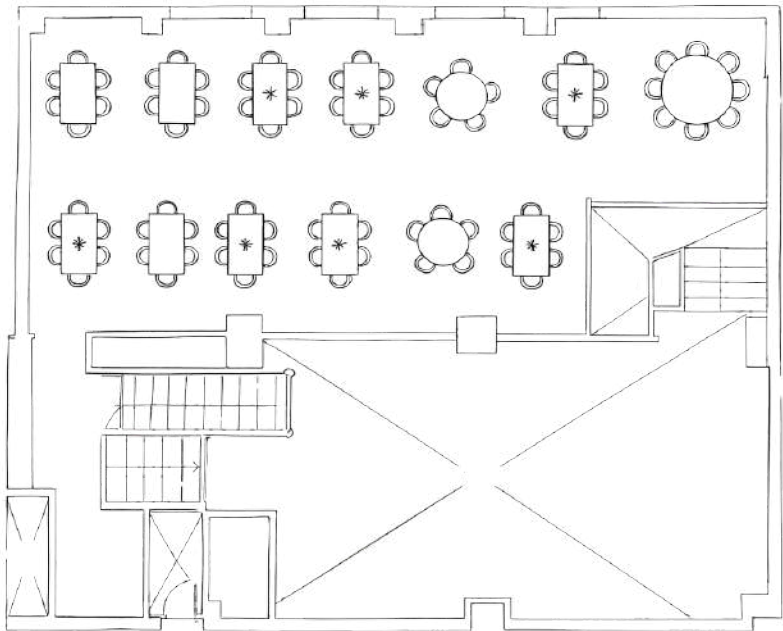
Amplio, cálido y versátil. Ideal para comidas, cenas y celebraciones de empresa o familiares.



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

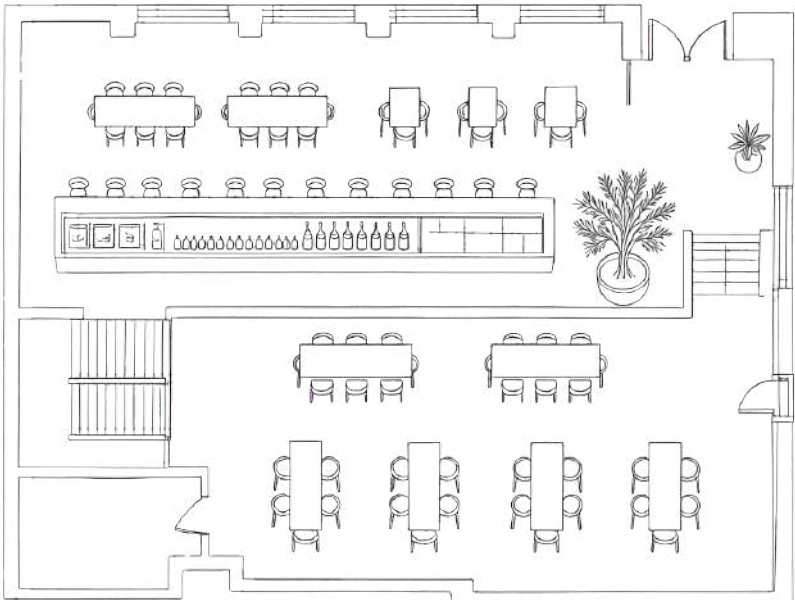
Un ambiente distendido para afterworks, copas y encuentros más informales.



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.

28 € + IVA

## BARRA Y TAPAS

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

35 € + 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

28 € + IVA

Una ración en mesa para cada 6 personas:

- Vasito de crema de patata trufada
  - Croquetas de jamón ibérico
  - Ensaladada 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

35 € + IVA

Una ración en mesa para cada 4 personas:

- Vasito de crema de verduras de temporada
  - Croquetas de jamón ibérico
  - Gyozas de rabo de toro con salsa oriental y alga wakame
  - Ensalada de kumato y ventresca
  - Huevos estrellados con jamón
  - Dados de patata y solomillo ibérico
  - Crujientes de pollo con salsa de mostaza y miel
- 
- 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:

- Vasito de crema de verduras de temporada
  - Croquetas de jamón ibérico
  - Tabla de quesos variados con uvas y nueces
  - Empanditas gallegas
  - Gyozas de verduras 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
  - Mochis de frutos rojos y mango

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

# Cócteles

*Variedad, servicio y buen ambiente*



## Cóctel A

50 € + 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
- Tartaleta de langostino con salsa de cava
- Hogaza de pan con chistorras de Navarra a la sidra
- Mini empanada de carrillera con salsa ranchera
- Mini sándwiches de roast beef con salsa de miel y mostaza y rúcula
- 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 1 hora y media.



## Cóctel B

60 € + 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
- Croquetas de gamba al ajillo
- Verduras en tempura con miel de caña y salsa agridulce
- Tabla de quesos con uvas y nueces
- Mini tequeños de queso
- Croquetitas de jamón ibérico
- Tartaleta de burrata y tomate semi seco en pesto
- Rollitos de primavera con salsa de soja
- 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 panecillos con 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.