

DOÑA FECLA

MADRID

EL LUGAR PERFECTO PARA AMIGOS, RISAS Y
BUENOS MOMENTOS.

Tu lugar de encuentro



En Doña Tecla creemos que cada celebración debe ser especial. Nuestro objetivo es ofrecer un entorno en el que los buenos momentos se vivan con naturalidad, rodeados de una atmósfera acogedora y un servicio que cuida cada detalle.

A lo largo de los años, nos hemos convertido en un lugar de referencia en Madrid para todo tipo de eventos, gracias a una propuesta gastronómica versátil y a la capacidad de adaptarnos a lo que cada ocasión requiere. Sabemos que no hay dos celebraciones iguales, por eso trabajamos mano a mano con cada cliente para dar forma a experiencias únicas.

Ya sea un encuentro corporativo, una cena con compañeros de trabajo, una fiesta privada o una reunión familiar, en Doña Tecla encontrarás el equilibrio perfecto entre calidad, cercanía y ambiente. Nuestro equipo estará siempre a tu lado, desde la primera idea hasta el último brindis, para que lo único de lo que tengas que preocuparte sea de disfrutar.

GUÍA RÁPIDA DE MENÚS Y ESPACIOS DOÑA TECLA

	Picoteo informal	Barra y tapas	Finger Buffet	Cocktail A	Cocktail B	Menú 1	Menú 2
Precio	28,00 € + IVA	35,00 € + IVA	45,00 € + IVA	50,00 € + IVA	60,00 € + IVA	55,00 € + IVA	65,00 € + IVA
Barra libre de cerveza vino y refrescos	OP	O	O	O	O	O	O
Tickets de bebida	O	OP	OP	-	-	-	-
Terraza	-	O	O	O	O	O	O
Música	-	O	O	O	O	O	O
Pantalla/micro	-	-	-	-	-	-	-
DJ	-	-	-	-	-	-	-
Planta alta	-	-	O	O	O	O	O
Música	-	-	O	O	O	O	O
Pantalla/micro	-	-	O	O	O	O	O
DJ	-	-	OP	OP	OP	-	-
Picoteo	O	O	O	O	O	-	-
Música	O	O	O	O	O	-	-
Pantalla/micro	O	O	O	O	O	-	-
DJ	OP	OP	OP	OP	OP	-	-
Privado	-	-	O	O	O	O	O
Música	-	-	O	O	O	O	O
Pantalla/micro	-	-	O	O	O	O	O
DJ	-	-	-	-	-	-	-

Leyenda

O Incluido en el menú

OP Opción disponible con suplemento

- No disponible



NUESTROS ESPACIOS

Doña Tecla se ubica en pleno eje de Madrid, en el Paseo de la Castellana, junto a la Plaza de Cuzco, una zona rodeada de hoteles, oficinas y espacios de ocio. Es un lugar idóneo para la celebración de todo tipo de eventos.

Sus instalaciones incluyen una amplia terraza ajardinada de más de 350 m², dos grandes salones, un salón privado para grupos más reducidos y una barra de ambiente más informal.

Capacidades:

- *Terraza: hasta 160 personas*
- *Comedor de arriba: hasta 80 personas*
- *Comedor de abajo: hasta 40 personas*
- *Salón privado: hasta 25 personas*
- *Barra: hasta 40 personas*

LA TE RRA ZA

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



LA PLAN TA ALTA

La planta alta de Doña Tecla es la zona del restaurante, un espacio más íntimo y reservado, ideal para eventos formales o privados. Con mesas bajas, ventanales que inundan la sala de luz natural y un ambiente acogedor, ofrece el marco perfecto para comidas y cenas de empresa, presentaciones o celebraciones familiares con un tono más elegante. El espacio se adapta a cada ocasión, contando con pantalla y proyector para reuniones corporativas o presentaciones, y manteniendo siempre el sello de calidad y cuidado que define a Doña Tecla.

Características:

Teatro- 80 personas

Sentados- 50 personas

Cocktail- 60 personas



EL PICO TEO

A pie de calle podemos encontrar las zonas de picoteo y barra, zonas mucho más informales, perfectos para eventos desenfadados y reuniones de amigos. Son los espacios preferidos para los afterworks.

Mesas altas y gran presencia de madera y plantas, hacen de este salón uno de los más acogedores.

Dispone de pantallas de gran formato, proyector y altavoces.

Características:

Teatro- 45 personas

Sentados- 30 personas

Cocktail- 40 personas en zona picoteo + 30 personas en zona barra



EL PRI VA DO

En nuestra bodega se encuentra nuestro salón privado, con una capacidad de 16 comensales sentados, perfecto para reuniones que busquen máxima 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 MENUS

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.

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.



PICOTEO INFORMAL CON TICKETS

PRECIO 28,00 €/persona + 10% IVA

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

Una ración en mesa para cada 6 personas de:

- Vasito de crema de patata trufada
- Croquetas de jamón ibérico
- Ensaladilla rusa de toda la vida
- Nachos con queso fundido y guacamole con pico de gallo
- Patatas "muy bravas" con un toque de guindilla
- Crujientes de pollo a las dos salsas
- Mini hamburguesas con queso

- Daditos de brownie de chocolate y nueces

3 tickets de cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado o refresco.



PRECIO 35,00 €/persona + 10% IVA

MENÚ BARRA Y TAPAS

Una ración cada 4 personas de:

- Vasito de crema de verduras de temporada
 - Croquetas de jamón ibérico
 - Gyozas fritas de rabo de toro con salsa oriental y alga Wakame
 - Ensalada de kumato con ventresca con aceite de arbequina y sal maldon
 - Huevos estrellados con jamón y aceite de ajitos fritos
 - Dados de patata y solomillo ibérico con queso fundido y salsa andaluza
 - Crujientes de pollo con salsa de mostaza y miel y salsa de yogur
-
- Daditos de brownie de chocolate y nueces

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 1 hora y media.



FINGER BUFFET

PRECIO 45,00 €/persona + 10% IVA

- Vasito de crema de verduras de temporada
- Croquetitas de jamón
- Tabla de quesos variados con uvas y nueces
- Redondos de empanadita gallega
- Gyozas de verduras con salsa de yogur
- Brochetas de pollo marinado con salsa de miel y mostaza
- Bocatín de rabas y alioli de lima
- Mini hamburguesas americanas
- Surtido de Mochis de frutos rojos y mango
- Daditos de brownie

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 1 hora y media.



MENÚ COCTEL #A

PRECIO 50,00 €/persona + 10% IVA

- Vasito de crema ligera de langostino
- Croquetitas de jamón
- Redondos de tortilla de patata con alioli suave
- Brocheta de tomate cherry y mozzarella con pesto verde
- Maxi fuente de nachos con queso fundido y guacamole
- Arepas de queso de cabra con mermelada de tomate y nueces
- Tartaletas de crema de salmón ahumado con aceite de eneldo
- Hogaza de pan con chistorras de Navarra a la sidra
- Rollitos de pato confitado con salsa Pekín
- Mini sandwiches calientes de jamón y queso ahumado
- Samosas al curry con salsa de yogur
- Crujientes de pollo con salsa de bourbon
- Mini hamburguesas americanas

- Daditos de brownie de chocolate

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 1 hora y media.



MENÚ CÓCTEL #B

PRECIO 60,00 €/persona + 10% IVA

- Vasito de crema de patata trufada
- Jamón ibérico de bellota D.O. Valle de los Pedroches con picos camperos
- Croquetitas de gamba al ajillo
- Crudités con salsa de yogur y hummus de garbanzo
- Tabla de quesos con uvas y nueces
- Mini tequeños de queso
- Croquetitas de jamón
- Blinis de crema de ventresca con tobiko
- Canapé de mousse de foie y mermelada de cebolla confitada
- Rollitos primavera con salsa agri dulce
- Empanadillas mexicanas de tinga de pollo
- Mini pan bao de carrillera mechada
- Brochetita de atún rojo marinado con salsa de soja
- Cachopitos de ternera asturianos
- Mini perritos calientes

- Bocaditos de cheesecake

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 2 horas.



MENÚ SENTADO 1

PRECIO 55,00 €/persona + 10% IVA

Bienvenida

- Vasito de crema de alcachofa con aceite de trufa

Entrantes para compartir

- Burratina con tapenade de aceituna negra y chips de albahaca
- Tartar de atun rojo con crujiente de kikos y aliño de soja y citricos
- Risotto de rabo de toro con mantequilla tostada y chalota en tempura

Segundo para elegir

- Presa ibérica a baja temperatura con parmentier de patata trufada y reducción de Oporto
- Salmón al horno con costra de hierbas y salzsiki

Postre

- Coulant de calabaza relleno de chocolate negro y tofe de caramelo

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 2 horas



MENÚ SEN TADO 2

PRECIO 65,00 €/persona + 10% IVA

Bienvenida

- Vasito de crema de foie

Entrantes para compartir

- Croquetas de jamón de bellota con alioli ahumado
- Flor de alcachofas y langostino asado con puré de zanahoria
- Carpaccio de pulpo con tomatito verde y mayonesa kimchi
- Ravioli Portobello con panceta y salsa Idiazábal

Segundo para elegir

- Entrecot de vaca gallega con sal de vino y patatas gratinadas al horno
- Merluza al cava con espuma de patata y verduras glaseadas

Postre

- Tarta fina de manzana con crema inglesa y jarabe de arce

Barra libre de refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 2 horas.



MESAS TEMÁTICAS

Para dar un toque original y sorprender a los invitados, ofrecemos la posibilidad de incorporar mesas temáticas en vuestro evento. Cada mesa está pensada para aportar variedad, dinamismo y un punto de espectáculo gastronómico, convirtiéndose en un complemento perfecto a cualquiera de nuestros menús.

- Mesa de Sushi 12,00 €/persona
- Mesa de Quesos 10,00 €/persona
- Mesa de Ibéricos 12,00 €/persona
- Mesa mexicana 10,00 €/persona
- Mesa americana 10,00 €/persona
- Mesa de Postres 10,00 €/persona
- Cortador de Jamón 650,00 € (incluida 1 pieza de jamón ibérico bellota de aprox. 7,5 kg.)



COPAS Y COCKTAILS

Porque ningún evento termina sin un buen brindis, ponemos a vuestra disposición nuestra carta de copas y cócteles. Una selección pensada para acompañar el final de la velada y crear el ambiente perfecto.

Barra Libre soft drinks 1 hora	12,00 €/persona
Barra Libre no premium 1 hora	18,00 €/persona
Barra Libre no premium 2 horas	30,00 €/persona
Barra Libre Premium 1 hora	25,00 €/persona
Barra Libre Premium 2 horas	36,00 €/persona
Barra Libre de Cocktails 1 hora	22,00 €/persona
Bono 25 copas no premium	200 €
Bono 25 copas Premium	250 €
Botella no Premium	80,00 €
Botella Premium	120,00 €



En Doña Tecla cuidamos cada evento al máximo. Nuestro equipo acompaña a cada cliente en todo el proceso, desde la primera idea hasta el último brindis, adaptando los espacios, los menús y el servicio a lo que cada ocasión necesita. Porque no hay dos celebraciones iguales, y en Doña Tecla nos gusta que cada una tenga su propia personalidad.

Ya sea un encuentro corporativo, una comida de empresa, una presentación, un cumpleaños o una fiesta privada, en Doña Tecla encontrarás el escenario perfecto para disfrutar sin preocuparte de nada más que de vivir el momento.

Queremos que cada invitado se lleve la sensación de haber formado parte de algo único. Queremos que, cuando pienses en tu próximo evento, pienses en Doña Tecla.



EVENTOS

2025 / 2026



VERSIÓN PARA IMPRIMIR

DONÑA TECLA
MADRID

c/ Pintor Juan Gris 2.
28020 Madrid
91 052 18 55
www.donatecla.com
info@donatecla.com

CONDICIONES DE RESERVA

- 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 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 mientras dure el servicio. 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 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.