



DOÑA TECLA

MADRID

EVENTOS OTOÑO-INVIERNO 2022 - 2023

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. 180 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- 160 personas
- Sentados- 150 personas
- Cocktail- 180 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- 65 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- 38 personas
- Sentados- 30 personas
- Cocktail- 40 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- 20 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.





MENÚ TIPO COCKTAIL

Perfectos para grupos numerosos que quieran interactuar entre si estando de pie y con mesas de apoyo.



PICOTEO INFORMAL

Una opción sencilla y perfecta para un afterwork o un aperitivo



MENÚ TIPO SENTADO

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



MENU BRUNCH

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

MENÚS TIPO COCKTAIL



OPCIÓN #A: DURACION APROX 105 min

PRECIO 45,00 € (10% IVA no incluido)

- Chupito de salmorejo
- Croquetitas de jamón ibérico
- Cesta de nachos con deep de queso y guacamole
- Hogaza de pan con chistorritas de Navarra a la sidra
- Daditos de queso Camembert con mermelada
- Redondos de tortilla española con espuma de alioli
- Rollitos vegetales al curry
- Crepes de carrillera con verduritas y salsa Hoisin
- Daditos de merluza con ali oli de lima
- Cucharita de rissoto de setas y trufa
- Brochetitas de pollo crujientes y salsa de soja

- Bocaditos de Nata
- Chupito de sorbete de frambuesa y vodka

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Verdejo



OPCIÓN #B: DURACION APROX 120 min

PRECIO 50,00 € (10% IVA no incluido)

- Vasito de crema de patata trufada
- Jamón Ibérico de bellota con picos camperos
- Tabla de quesos con uvas, nueces y tostitas de pan
- Croquetitas de Jamón Ibérico
- Puntas de espárragos verdes a la brasa con sal Maldon
- Rollitos primavera con salsa Pekin
- Empanaditos de pollo con miel y mostaza
- Pañuelos de Morcilla con Piñones y Compota de Manzana
- Langostinos Crujientes con Muselina Verde
- Pinchitos de pulpo a la gallega con su pimentón
- Cucharita de tartar de salmón
- Minihamburguesitas de buey

- Daditos de brownie de chocolate
- Chupito de sorbete de limón y cava

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas,
Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja, Vino Blanco
Verdejo



MENÚS TIPO SENTADO



OPCIÓN #0

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

Bienvenida

- Vasito de consomé de la casa

Entrantes para compartir

- Croquetas de jamón
- Ensalada de pulpo con vinagreta de limón
- Risotto a la pamesana con crujiente de jamón

Segundo para elegir

- Montadito de carrillera ibérica al vino tinto con lombarda y guacamole
ó
- Tartar de salmón con puré de mango y espuma de aguacate

Postre

- Espuma de limón con lascas 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 espárragos trigueros y crujiente de bacon

Entrantes para compartir

- Tabla de quesos nacionales con uvas y frutos secos
- Alcachofas confitadas con crema de romesco y puerro crujiente
- Risotto campero con parmesano y tomates secos

Segundo para elegir

- Confit de pato con salsa Pekin y puré de patata morada con crema de naranja
ó
- Merluza al horno con salsa de almendras y chips vegetales

Postre para elegir

- Espuma de galleta con toffee de chocolate con leche
ó
- Sorbete de frambuesas con vodka

Barra Libre de Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda. Café e Infusiones



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
- Ensaladilla de marisco con mayonesa de mango
- Hojaldre de espinacas en bechamel con foie
- 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
- Salmón al horno con salsa tártara y rúcula crujiente

Postre para elegir

- Tarta árabe de frambuesa
ó
- Sorbete de limón con ron de caña

Barra Libre Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda. Café e Infusiones



OTROS TIPOS DE MENÚ



PICOTEO INFORMAL

PRECIO 20,00 €/persona (10% IVA no incluido)

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

- 3 tickets de cerveza, vino o refresco
 - 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



TIPO BRUNCH

PRECIO 60,00 €/persona (10% IVA no incluido)

Buffet libre con los siguientes platos:

- Selección de Panes de La Tahona
- Aceite de oliva Virgen Extra con Tomate triturado
 - Salmorejo con polvo de jamón
- 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 setas y hongos
 - Salmón Ahumado con guarnición
- Carne Asada al horno con patatas risotadas
- Surtido de Tartas Variadas y Fruta,

Barra Libre de Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja y Vino Blanco Verdejo de Rueda. Café e Infusiones





COPAS Y COCKTAILS

Barra Libre no premium 1 hora	15,00 €/persona
Barra Libre no premium 2 horas	25,00 €/persona
Barra Libre Bebidas Premium 1 hora	20,00 €/persona
Barra Libre Bebidas Premium 2 horas	35,00 €/persona
Barra de Mojitos, Caipirinhas 1 hora	18,00 €/persona
Copas no premium (bono 25 copas)	8,00 €/copa
Copas Premium (bono 25 copas)	10,00 €/copa
Botella	80,00 €
Botella Premium	100,00 €

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 modificado 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 un evento posterior 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 finalizado, 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



CONTACTA CON NOSOTROS

www.donatecla.com

reservas@donatecla.com

910 521 855