EL GRAN
ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE

"DONDE LA GASTRONOMÍA SE CONVIERTE EN ESPECTÁCULO."

EL GRAN ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE

El Gran Escenario sube el telón en 2020 a los pies del Cívitas Metropolitano para unir gastronomía, deporte y espectáculo es un mismo espacio. Es un multiespacio gastronómico divertido y polifacético de 1.000 m2 en el que se pueden realizar desde pequeñas reuniones hasta grandes eventos de 600 invitados.

La gran protagonista del espacio es una impresionante barra circular en el centro de la sala con un escenario para albergar espectáculos en directo, presentaciones, o cualquier puesta en escena. El espacio cuenta con 5 grandes pantallas para proyecciones, salas privadas para reuniones, cocina vista, acústica inmejorable, facilidad de parking, guardarropa y gastronomía impecable con el respaldo del Grupo Paraguas.

Sin duda haremos de tu evento un acontecimiento especial y diferente.

ÍNDICE

1. Oferta gastronómica
2. Ubicación
3. Características del espacio
4. Condiciones de contratación
5. Contacto

OFERTA GASTRONÓMICA

1. Menús tipo cóctel
2. Menús
3. Barra Libre

EL GRAN ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE

CÓCTEL 1

MENÚ

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Cucharita de Ensaladilla de Gambas
· Tartar de Tomate Rosa y Stracciatella con Aceite de Albahaca
· Brocheta de Pulpo con Crema de Pimentón Dulce
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla Morada
· Crema de Calabaza con Aceite de Arbequina *ó* Gazpacho andaluz *(según temporada)*
· Taco de Merluza Negra con Mahonesa de Rocotto
· Risotto de Sémola con Trufa
· Croqueta de jamón de Bellota
· Brocheta de Verduras de temporada
· Mini Hamburguesa de Vaca Vieja
· Guiso de Rape con patatas

POSTRE

· Mini Piononos de Tiramisú y Clásicos
·Piña Caramelizada Amazónica

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

CÓCTEL 2

MENÚ

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Cucharita de Ensaladilla de Gambas
· Crema de Calabaza *ó* Gazpacho andaluz *(según temporada)*
· Tartar de Tomate Rosa y Stracciatella
· Poke de Atún Rojo con Anacardos y Arroz Salvaje
· Roastbeef con Rúcula y Salsa Tártara
· Brocheta de Pulpo con Crema de Pimentón Dulce
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla Morada
· Langostinos Panko con Salsa de miel y Mostaza
· Steak Tartar de Angus Argentino
· Taco de Merluza Negra con Mahonesa de Rocotto
· Risotto de Sémola con Trufa
· Croqueta de Mejillón en Panko
· Brocheta de Verduras de temporada
·Verdinas con Codorniz
· Mini Hamburguesa de Vaca Vieja
· Guiso de Rape con patatas

POSTRE

· Mini Piononos de Tiramisú y Clásicos
·Piña Caramelizada Amazónica

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

MENÚ 1

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Jamón ibérico 100% D.O.
· Tartar de Tomate Rosa y Stracciatella con Aceite de Albahaca
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla morada
· Croqueta de Mejillón en Panko

* * *

· Crema de Calabaza con Crouton de pan y Aceite Arbequina

* * *

· Picantón al Carbón con Patata Frita Natural

* * *

· Mousse de Maracuyá con Menta y Grosella

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

MENÚ 2

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Jamón ibérico 100% D.O.
· Tartar de Tomate Rosa y Stracciatella con Aceite de Albahaca
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla Morada
· Croqueta de Mejillón en Panko
· Crema de la Huerta según temporada

* * *

· Ensalada de Burrata y Tomate Rosa con Vinagreta de Albahaca

* * *

· Carrillera de Ternera al Vino Tinto con Crema de Tubérculos

* * *

· Tarta cremosa de Queso con Culís de Frambuesa

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

EL GRAN ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE

MENÚ 3

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Jamón ibérico 100% D.O.
· Tartar de Salmón con Aguacate
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla Morada
· Croqueta de Mejillón en Panko

* * *

· Lasaña de Verduras Naturales con Crema de Pedro Ximénez

* * *

· Lomo de Bacalao Asado con Manzana confitada y Salsa de Rabo de Toro

* * *

· Torrija con Leche de Coco y Canela

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

MENÚ 4

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Jamón ibérico 100% D.O.
· Tartar de Tomate Rosa y Stracciatella con Aceite de Albahaca
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla Morada
· Brocheta de Rabas con Mahonesa de Cítricos
· Croqueta de Mejillón en Panko

* * *

· Salpicón de Marisco

* * *

· Lomo Alto de Angus argentino al Carbón con Verduras
a la Parrilla

* * *

· Piña Asada con Helado de Vainilla y Crujiente de Galleta

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

MENÚ 5

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Jamón ibérico 100% D.O.
· Tartar de Tomate Rosa y Stracciatella con Aceite de Albahaca
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla Morada
· Croqueta de Mejillón en Panko
· Crema de Calabaza con Aceite de Arbequina / Gazpacho andaluz
· Steak Tartar de Vaca Vieja
· Tacos de Merluza Romana con Mahonesa de Rocotto

* * *

· Salpicón de Marisco

* * *

· Media Merluza a la Bilbaína con puré de Berenjena

* * *

· Medio Solomillo de Angus con Crema de Patata y Piquillos

* * *

Chocolate a la Reina con Helado de Dulce de Leche

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

MENÚ 6

· Tabla de Quesos Nacionales e Internacionales
· Jamón ibérico 100% D.O.
· Tartar de Tomate Rosa y Stracciatella con Aceite de Albahaca
· Patacón de Cochinita Pibil con Guacamole y Cebolla Morada
· Croqueta de Mejillón en Panko
· Crema de Calabaza con Aceite de Arbequina *ó* Gazpacho andaluz *(según temporada)*
· Steak Tartar de Vaca Vieja
· Tacos de Merluza Romana con Mahonesa de Rocotto

* * *

· Ensalada de Bogavante con Verduras Escabechadas

* * *

· Medio Rodaballo al Horno con Espárragos Naturales

* * *

· Media Costilla de Vaca Lacada

* * *

Piña Asada con su Caramelo y Helado de Coco

BODEGA

· Vino Tinto Guardiano D.O.C.a. Rioja Crianza
· Vino Blanco Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda
· Cerveza, refrescos y agua mineral

BARRA LIBRE

(primeras marcas)

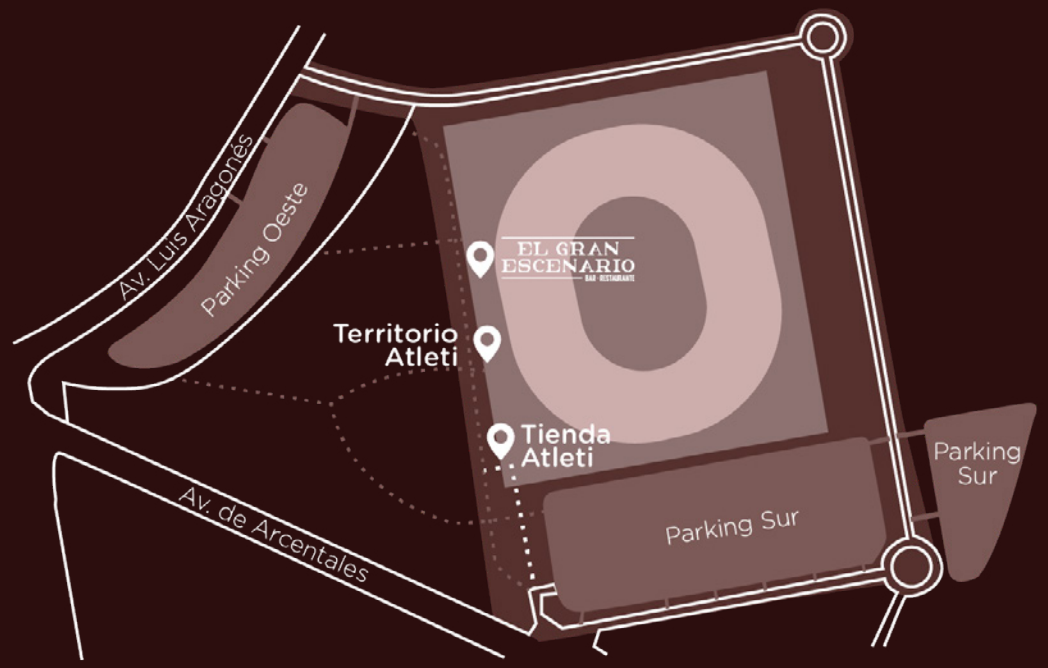
· 1 Hora barra libre
· Segunda hora barra libre
· Tercera hora barra libre

** IVA no incluido*
*** Consultar otras opciones:*
Premium, Coctelería...

*COFFEE***

· Café natural de Colombia
· Agua caliente con infusiones
· Zumo de Naranja Natural
· Mini Bollería Surtida
· Pulguita de Jamón con Tomate
· Sándwich Vegetal
· Agua mineral sin y con gas

*** Sólo será posible contratar si está asociado a otro servicio*



UBICACIÓN

Avd. Luis Aragonés, 4. local 4.
28022. Madrid.

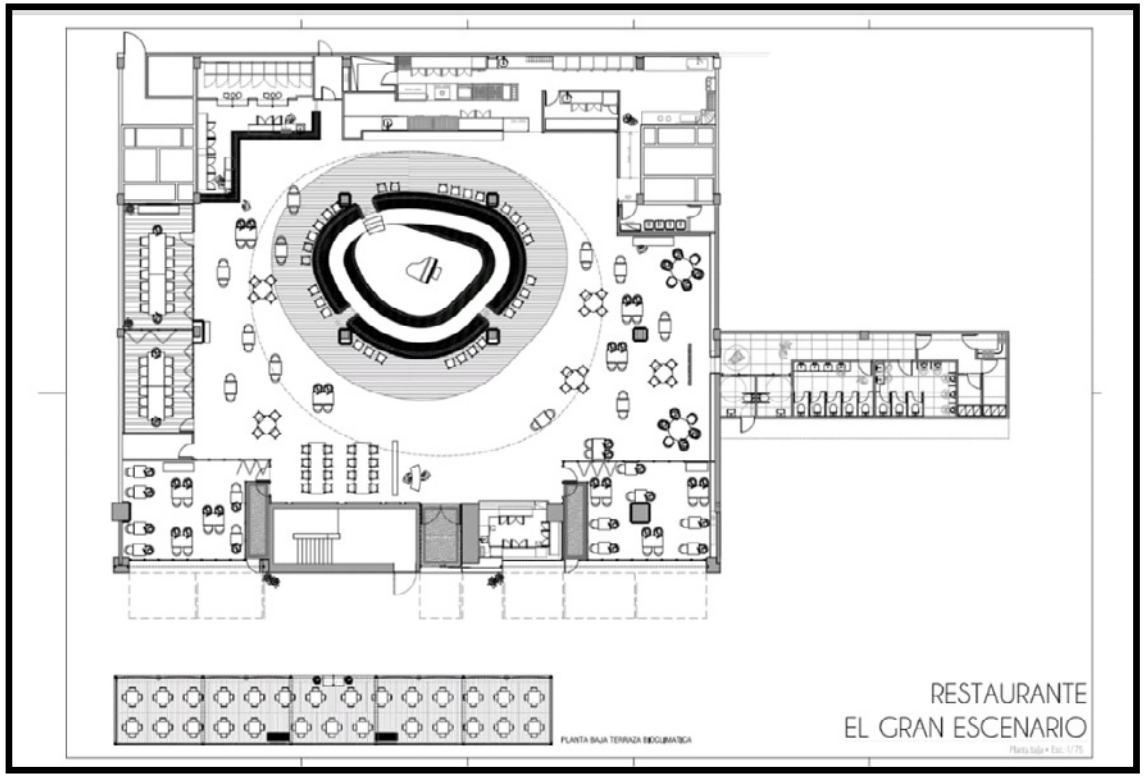
Ubicación privilegiada en el entorno del Cívitas Metropolitano.

· A 13 km de Plaza Castilla
· A 6,5 km de IFEMA
· A 6 km del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid – Barajas
· A 14,5 km de Moncloa

CARACTERÍSTICAS DEL ESPACIO

· Sala de 1.000m2 con barra circular en el centro
· Capacidad para 600 personas en formato cóctel y 300 en formato banquete
· Aseos y guardarropa
· Escenario para espectáculos
· Dos salas privadas para reuniones o reservado con capacidad para 15 invitados cada una o 40 en conjunto
· Dos salas privadas con entrada directa de la calle para reuniones o reservado con capacidad para 30 o 40 invitados cada una
· Dos cristaleras frontales con apertura directa a la calle permitiendo la entrada de cualquier tipo de mobiliario (7m de ancho)
· Terraza exterior

EL GRAN ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE



PLANO DEL ESPACIO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

LA OFERTA INCLUYE

· Servicio de gastronomía y bodega ofertada en nuestro local El Gran Escenario
· Aseos y guardarropa
· Parking gratuito
(a excepción de fechas que coincidan con eventos en el Estadio)
· Pantalla y proyector según zona elegida

LA OFERTA NO INCLUYE

· IVA *(10%)*
· Alquiler del espacio en exclusiva
· Alquiler del escenario
· Decoración extra, centros de mesa personalizados

EL GRAN ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE

CONDICIONES

· Toda la oferta puede ser personalizada, consultar otras opciones de gastronomía y bodega
· Esta oferta no implica confirmación de reserva ni bloqueo de fecha, para ello debe solicitarlo expresamente por escrito y abonar el importe de la señal
· El entorno del establecimiento puede verse afectado por evento deportivo en el estadio, se aceptará un cambio de fecha por tal motivo
· La confirmación del número de comensales y menús especiales debe realizarse 5 días antes del evento
· Deberá abonarse el 50% del importe del presupuesto en el momento de la firma del contrato de reserva y bloqueo de fecha. El 50% restante se abonará 72h antes del evento
· Exclusividad gastronómica

EL GRAN ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE

SOLICITA PRESUPUESTO E INFORMACIÓN SIN COMPROMISO

EL GRAN ESCENARIO
BAR · RESTAURANTE

Patricia Quintano
Tlf. +34 696 76 82 66
eventoselgranescenario@elgranescenario.com

Av. Luis Aragonés 4, Local 4. 28022 Madrid

elgranescenario.com
@el_gran_escenario_