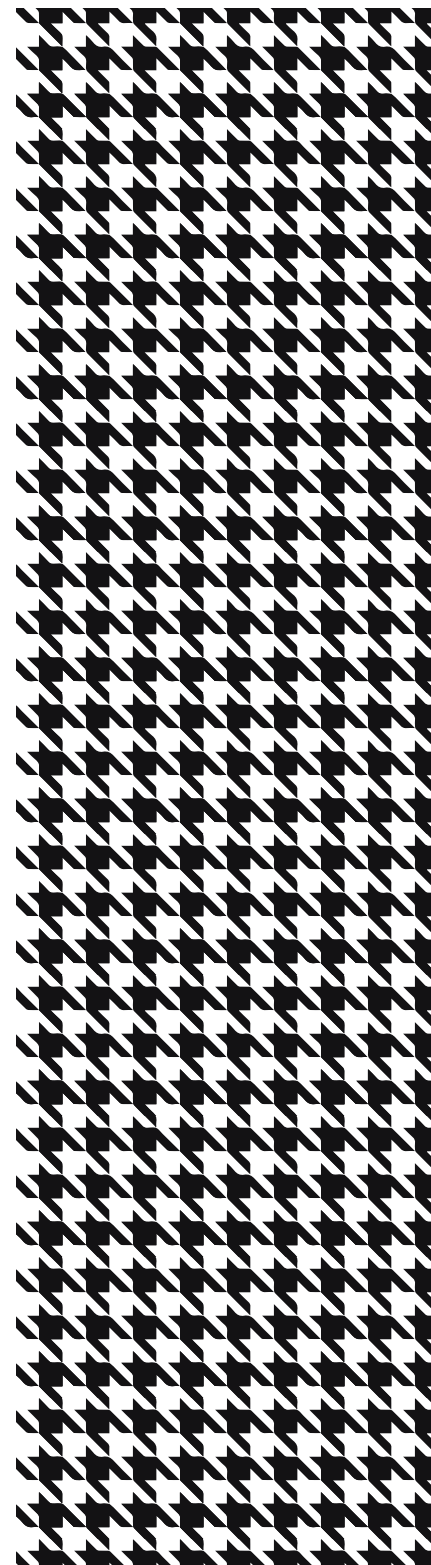
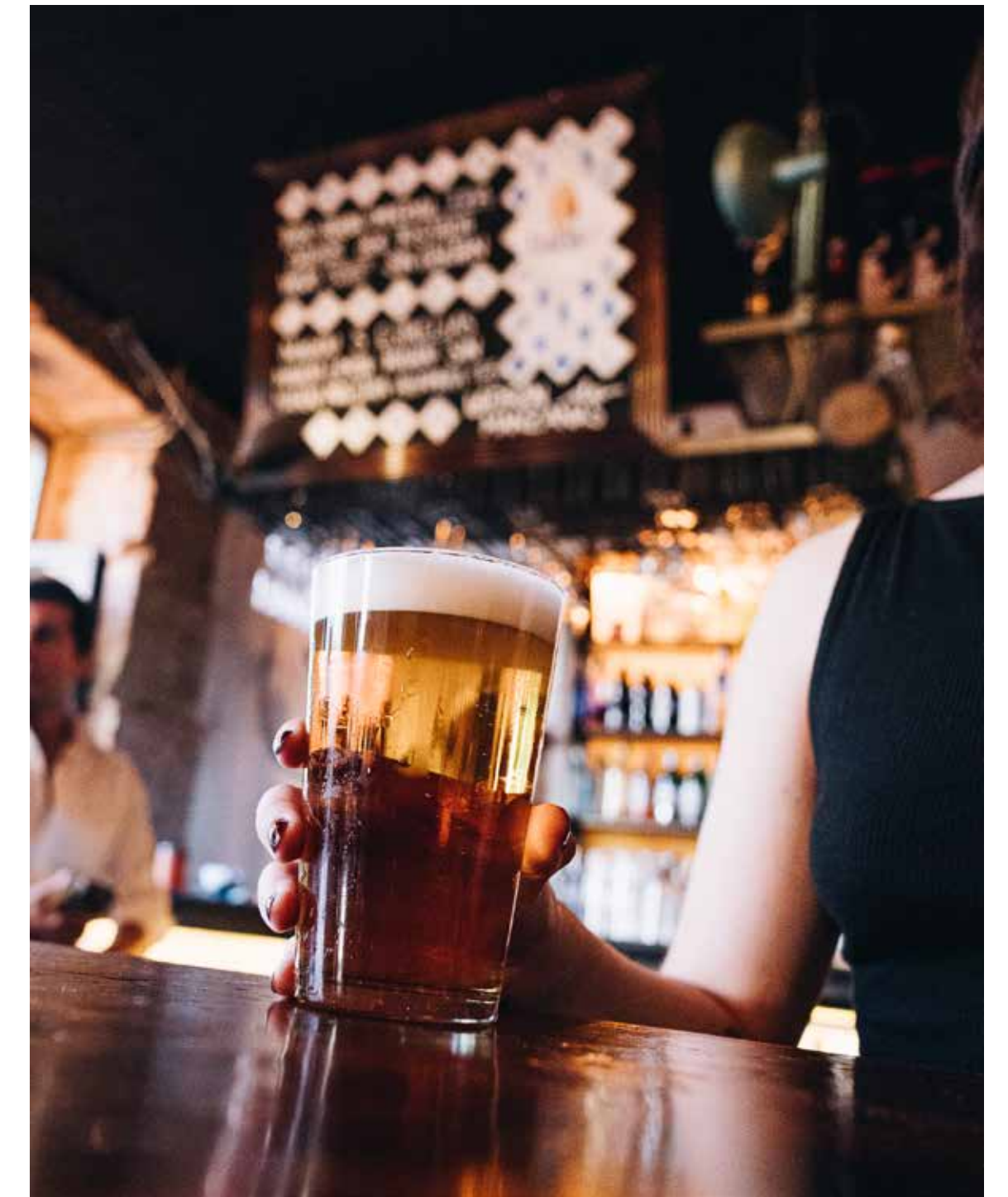


Revoltosa

• R E Y •



¡SOMOS GATOS!

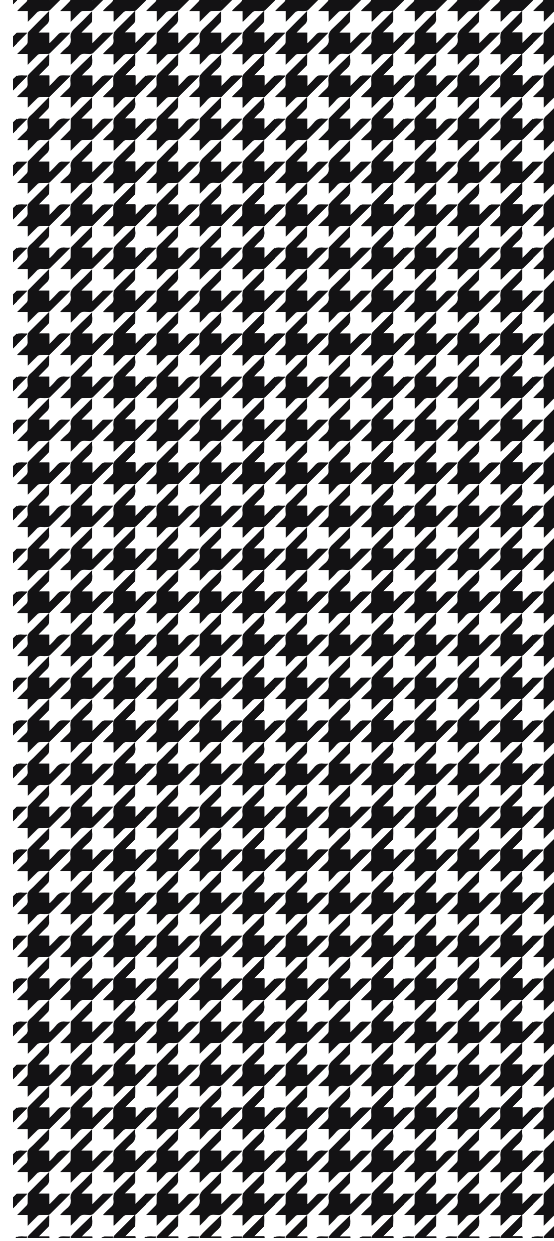


*GATO = MADRILEÑO, CASTIZO

En el siglo XVII, las gentes de los barrios castizos de Madrid, en los ambientes más chulescos, empezaron a autodenominarse gatos debido a la vida nocturna de la capital, famosa por sus tabernas. Este sobrenombre hacía clara referencia a la afición del madrileño por salir, merodear, pasearse, socializar, trasnochar y divertirse.

Desde Revoltosa entendemos la palabra “gato” como una vuelta a las raíces gastronómicas de la ciudad, con un toque actualizado. Por eso apostamos por una cocina de mercado con productos y productores locales: nuestras carnes y embutidos madrileños, y la tradición en nuestras recetas, así lo demuestran. Estamos obsesionados con proponer una cocina de Km. 0, sostenible y de proximidad. También tenemos ese punto de picardía que nos hace atrevernos con toques descarados y originales en nuestros platos. ¿Por qué? Porque somos Gatos.



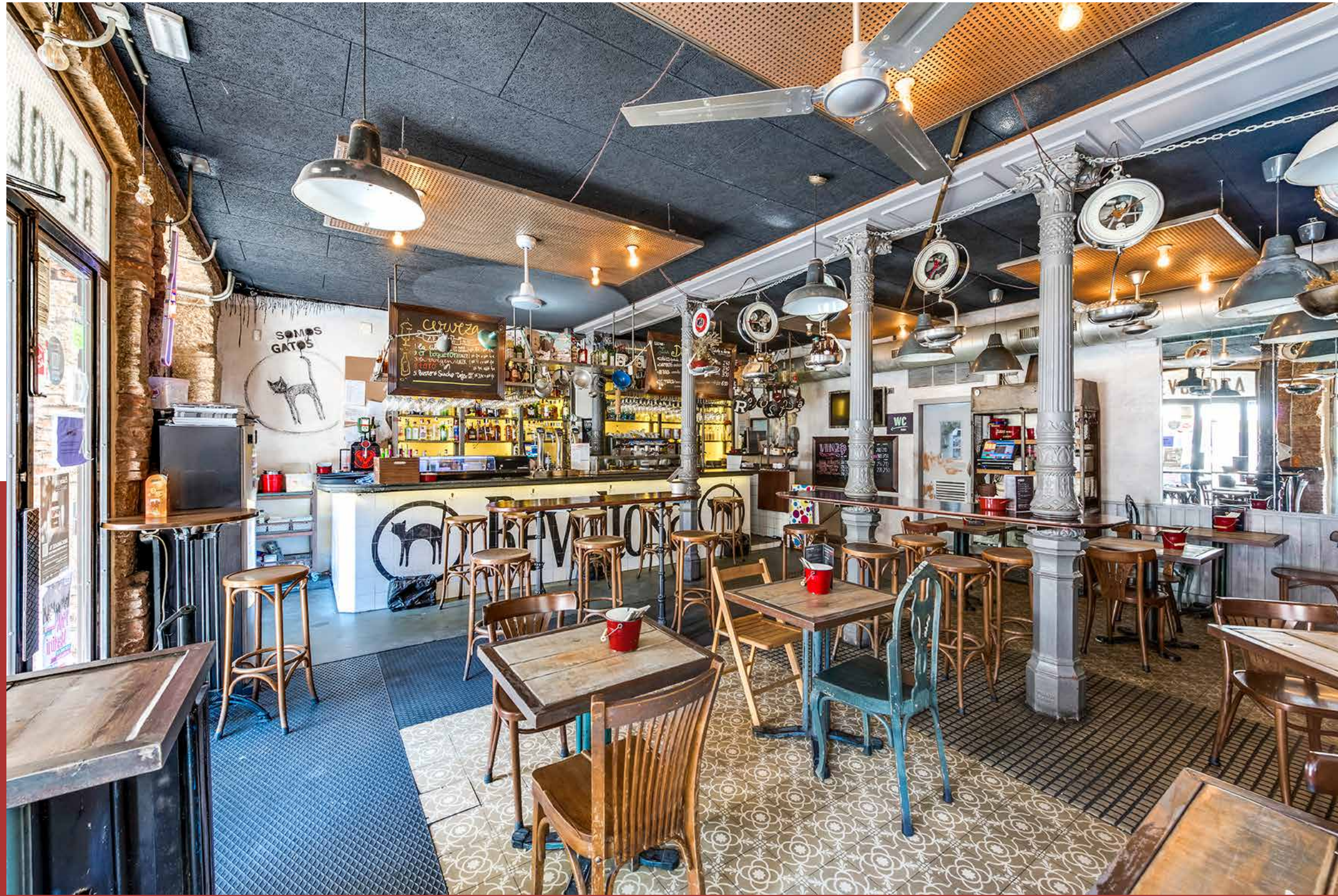


Revoltosa Plaza del Rey representa la esencia de la taberna madrileña de toda la vida, reinterpretada y modernizada.

Situado en pleno centro de la capital, a escasos metros de Cibeles, este pintoresco establecimiento es el lugar perfecto para eventos pequeños, de carácter informal.

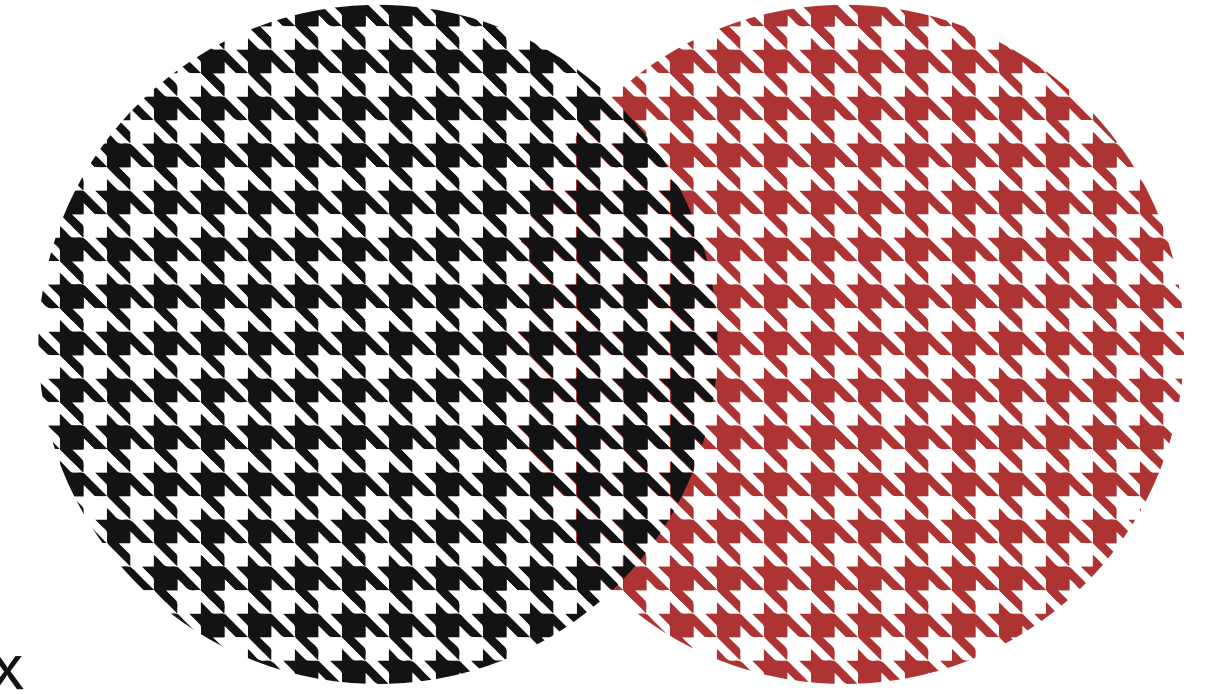
Ofrece cocina española con clásicos madrileños y toques internacionales.





CAPACIDAD TOTAL

Cóctel 50 pax · Sentados 30 pax



DATOS TÉCNICOS

Superficie total: 65,93 m² · Wi - fi

OTROS Catering propio



AFORO

CÓCTEL

50 personas.

SENTADOS

30 personas

BARRA



MENUS



CÓCTEL ISIDRO

Tabla de quesos con nueces, pasas y confitura de arándanos

Croquetas de espinacas con chips

Tortilla de patata

Coca de bacalao ahumado

Cazuela de salmorejo

Buñuelos de calamar

Preñaditos calientes

brioche suizo relleno de chorizo aldeano, con mezcla de quesos, salsa de cebolla y remolacha

Mini burger chulapa de ternera

Tarta de chocolate

Barra libre de 2 horas

Vino Mayela (Tempranillo) D.O. Rioja

Vino La Cotorra (Verdejo) D.O. Rueda

Cerveza rubia Mahou

Zumos y refrescos

Total menú: 42,75 € (10% IVA Incluido)



CÓCTEL PALOMA

Tabla de jamón ibérico con pan y tomate natural

Croquetas ibéricas de taberna con chips

Cazuela de salmorejo

Focaccia de quesos con tomate asado

Ensaladilla rusa "Revoltosa"

Cazón en adobo. Bienmesabe

Mini cazuela de huevos rotos de codorniz con jamón

Mini bocata de calamares con ali oli de lima

Albóndigas de ternera en salsa de tuétano con chips de boniato

Tarta de manzana esponjosa con caramelo salado

Barra libre de 2 horas

Vino Mayela (Tempranillo) D.O. Rioja

Vino La Cotorra (Verdejo) D.O. Rueda

Cerveza rubia Mahou

Zumos y refrescos

Total menú: 47,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚS PICOTEO

CHULAPA

Tabla de jamón ibérico con pan y tomate natural

Coca de bacalao ahumado

Huevos de corral rotos con picadillo de chorizo ibérico acompañados de patatas crujientes

Croquetas ibéricas de taberna

Albóndigas de ternera en salsa de tuétano con chips de boniato

Calamares a la andaluza

Tarta de chocolate

Precio aproximado por persona: 19,50€



*Todos los asistentes al evento deben escoger el mismo menú. Se trata de raciones a compartir para todo el grupo

*Nuestros menús son personalizables. Para menús adaptados a diferentes necesidades alimentarias, no duden en comunicarlo con antelación a nuestro Departamento de Eventos.

[CONSULTAR NUESTRA CARTA AQUÍ](#)

ALMUDENA

Tabla de jamón ibérico con pan y tomate natural

Tabla de quesos con nueces, pasas y confitura de arándanos

Tortilla de patata con huevo de corral y salmorejo

Croquetas ibéricas de taberna

Ensaladilla rusa Revoltosa

Buñuelos de calamar

Rabo de toro confitado en brandy y especias

Tarta de chocolate

Precio aproximado por persona: 19,00€
(10% IVA Incluido)

MENÚ BANQUETE

ENTRANTES A COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico con pan y tomate natural
Ensaladilla rusa "Revoltosa"
Croquetas ibéricas de taberna
Coca de bacalao ahumado

PRINCIPAL A ELEGIR

Preñaditos calientes brioche suizo relleno de chorizo aldeano, con mezcla de quesos, salsa de cebolla y remolacha
Costilla de ternera asada a baja temperatura, marinada con especias y salvia

POSTRE A ELEGIR

Tarta de manzana esponjosa con caramelo salado
Tarta de queso con sopa de frutos rojos
Tarta de chocolate.

Barra libre de 2 horas
Vino Mayela (Tempranillo) D.O. Rioja
Vino La Cotorra (Verdejo) D.O. Rueda
Cerveza rubia Mahou
Zumos y refrescos

Precio por persona: 47,00 € (10% IVA Incluido)



En los banquetes, el cliente deberá elegir un entrante, un plato principal y un postre. La elección se hará con una antelación de al menos 7 días previos al evento y para el grupo completo.



OPCIONES DE BEBIDA



TICKETS DESCUENTO:

Ticket descuento vino, cerveza o refresco: 3,00 €

Ticket descuento combinado: 8,00 €

BARRA LIBRE SOFT:

Precio Barra libre, por persona: 18,00 €

Incluye: Vino, cerveza y refrescos 2 Horas

BARRA LIBRE COMBINADOS*:

Precio Barra libre, por persona 1 hora: 18,00 €

Precio Barra libre, por persona 2 hora: 30,00 €

Precio Barra libre, por persona a partir 3ª hora: + 12,00 €

Incluye: Vino, Cerveza, Refrescos y Consumiciones 1as marcas.

*Excluye premium y reserva





NO DUDES EN PEDIRNOS AYUDA

Nos encanta que tu evento sea especial, cuéntanos tus ideas y nos ponemos a crear juntos.

Animaciones, decoración y extras

Te ofrecemos actividades de team building, talleres, animaciones, así como servicios de diseño e impresión gráfica. Puedes decorar los espacios, siempre según nuestras indicaciones. Pregúntanos y te ampliamos información.

Propuestas gastronómicas

Estos menús son una propuesta orientativa de nuestro chef ejecutivo. Todos ellos son personalizables de forma puedes elegir variedad y cantidades, así como combinar las diferentes piezas de los mismos. Para asistentes con necesidades alimentarias específicas se elaborará un menú totalmente adaptado, siempre y cuando nos informes con la adecuada antelación.

Condiciones de reserva y Políticas de cancelación

La reserva del espacio quedará confirmada al efectuar el pago de la señal del 50% del total de los servicios contratados. El resto del pago se podrá hacer el mismo día en el local o por transferencia previo aviso al departamento de eventos.

La zona de reserva en exclusividad está sujeta a un consumo mínimo en servicios contratados según lo acordado con la persona de contacto de Grupo Moby.

Se aceptarán variaciones sin gastos sobre el número de personas acordado en contrato hasta siete días laborales antes de la realización del evento. La reducción posterior y hasta tres días antes del evento tendrá un gasto de cancelación del 50%. En las últimas 48hs tendrá un gasto de cancelación de un 100%.

Si por causas extraordinarias, se produjera la cancelación total del evento con quince días de antelación a la celebración del mismo, se podrá optar a posponer la fecha dejando la cantidad del 50% de depósito como reserva del evento para su futura celebración en fechas posteriores, siempre dentro de los 12 meses siguientes a la fecha pactada, por tanto solo en el caso de cancelación definitiva y la renuncia del cliente a posponer la fecha se rendrá la cantidad entregada como señal.

CONOCE GRUPO MOBY





TU FELICIDAD NUESTRO RETO

Revoltosa

CONTACTO: EVENTOS@GRUPOMOBY.COM • 91 555 76 71
PLAZA DEL REY 4 28004 MADRID

