

Revoltosa

PRADO, 4 – REVOLTOSAMADRID.COM

GRUPO MOBY

¡SOMOS GATOS!

¡SOMOS GATOS!

¡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 Prado, a dos pasos de la plaza de Santa Ana, recupera por un lado el espíritu de la tradicional taberna madrileña durante las primeras horas del día, para ir contagiándose de un ambiente más relajado, hedonista y sofisticado a medida que cae la noche.

Este espectacular espacio, cuenta con un acogedor y sorprendente reservado, la cocina, perfecto para eventos en los que la gastronomía madrileña sea protagonista.

Además, la sala consta de un pequeño escenario que puede centrar la atención si el evento lo requiere. Es idóneo para conciertos de pequeño formato.

Su gastronomía gourmet madrileña junto a una cuidada selección de vinos y su coctelería creativa harán de tu evento una experiencia única.





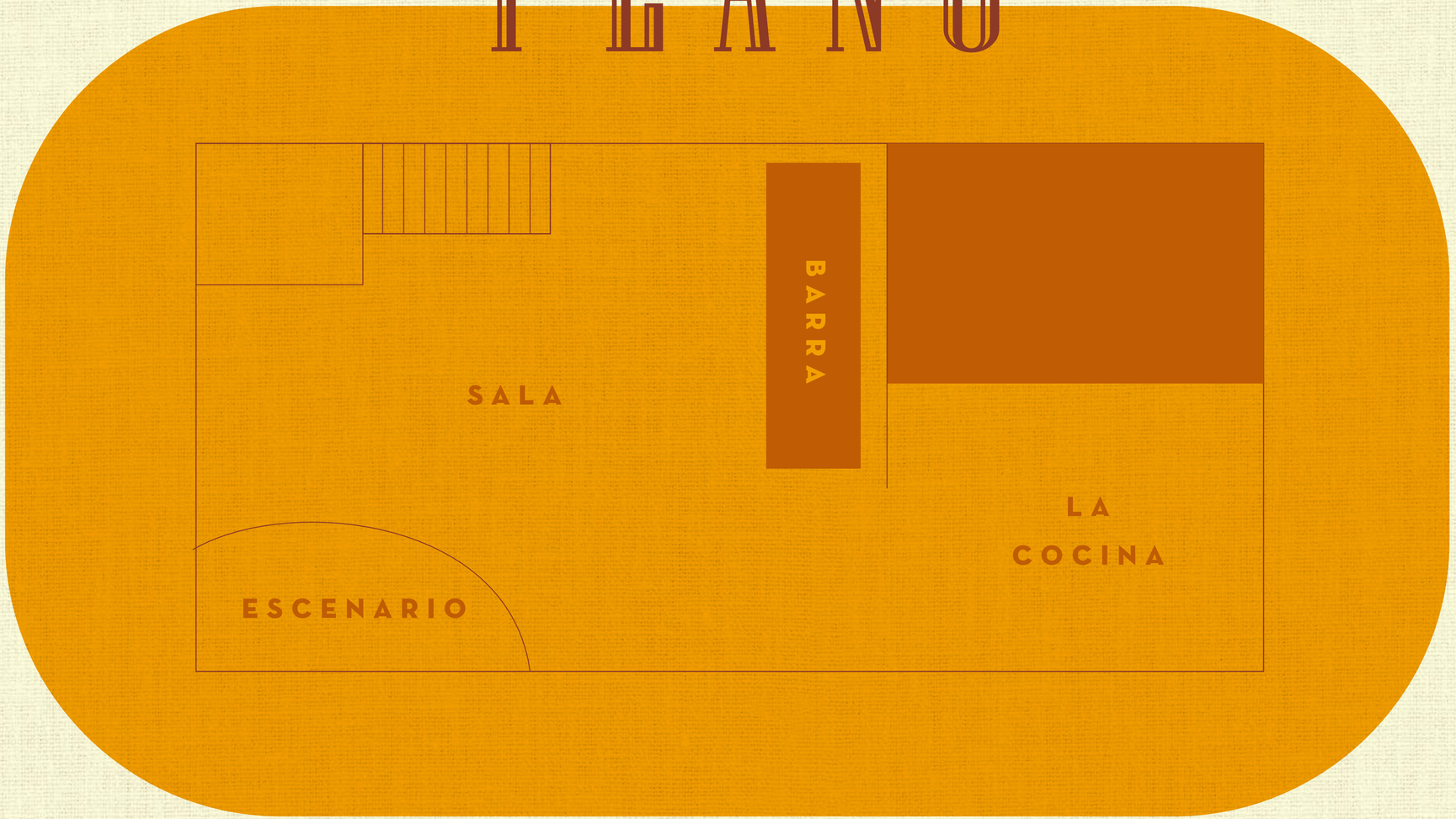
REVOL TOSA

CAPACIDAD TOTAL
Cóctel 120 pax
Sentados 80 pax

DATOS TÉCNICOS
Superficie total 186 m2
Sistema de sonido
Proyector de vídeo
Escenario
Wi - fi

OTROS
Catering propio
Guardarropa
DJ

PLANO



NUESTROS ESPACIOS



ZONA PARA EVENTOS DE MAYOR FORMATO. MESAS Y SILLAS BAJAS

CÓCTEL: 90 PERSONAS

SENTADOS: 70 PERSONAS

SALA



ZONA IDEAL PARA EVENTOS DE PEQUEÑO FORMATO. MESAS ALTAS Y TABURETES

CÓCTEL: 30 PERSONAS

SENTADOS: 25 PERSONAS

LA COCINA

CONSULTAR A NUESTRO DEPARTAMENTO DE EVENTOS LA POSIBILIDAD DE ESPACIOS COMBINABLES PARA MAYOR AFORO.



bossa

FLAMENCO

funky

SOUL



jazz



AMENIZA TU EVENTO CON

NUESTROS ARTISTAS

MENÚS

Basados en las raíces gastronómicas de la ciudad, pero con un toque nuevo, descarado y original.
Apostamos por una cocina de mercado con materias primas y productores locales, alimentos de proximidad para hacer tu evento más sostenible.
Todos ellos acompañados por una cuidada selección de vinos y, cómo no, unas ricas cañas tiradas a la madrileña.



CÓCTEL GATO REVOLTOSO



Cocktail de bienvenida
Tabla de jamón ibérico con regañás
Salmorejo cordobés
Ensaladilla con gamba de cristal, mayonesa de cilantro y copos de bonito deshidratado
Croquetón ibérico de taberna
Torrezno de Madrid de panceta marinada
Mini bocata de rejos con ali oli de lima
Pulpito a feira con revolconas
Escalopes de presa con salsa mozzarella ahumada
Chupito de cuajada de leche condensada con pistachos garrapiñados

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 total por persona: 45,50 € (10% IVA incluido)

Incluye nuestras vieras a la parrilla con majao de tomate por 3,50€

CÓCTEL GATO SIBARITA

Cocktail de bienvenida
Jamón ibérico con regañás
Salmorejo cordobés
Ensaladilla con gamba de cristal, mayonesa de cilantro y copos de bonito deshidratado
Croquetón ibérico de taberna
Alcachofas fritas con puré de batata, cilantro y picadillo de jamón
Dado de merluza en tempura de tinta de calamar y ali oli
Torrezno de Madrid de panceta marinada
Mini bocata de rejos con ali oli de lima
Mini hamburguesa de ternera con queso idiazábal y bacon
Tarta de la abuela. Milhojas de chocolate y galletas María

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 total por persona: 50,00 € (10% IVA incluido)

Incluye nuestras vieras a la parrilla con majao de tomate por 3,50€



CÓCTEL GATO PICHI

EL MÁS MADRILEÑO



Cocktail de la verbena
Tabla de embutidos madrileños
Torrezno de Madrid de panceta marinada
Callos a la madrileña
Croquetón ibérico de taberna
Ensaladilla con gamba de cristal, mayonesa de cilantro y copos de bonito deshidratado
Alcachofas fritas con puré de batata, cilantro y picadillo de jamón
Mini bocata de rejos a la madrileña con ali oli de lima
Escalopes de presa con salsa de mozzarella ahumada
Tarta de la abuela. Milhojas de chocolate y galletas María

Barra libre de 2 horas
Las Moradas (Albillo) D.O. Madrid
Senda (Garnacha) D.O. Madrid
Cerveza rubia Mahou
Zumos y refrescos

Precio total por persona: 48,50 € (10% IVA incluido)

Incluye nuestras vieras a la parrilla con majao de tomate por 3,50€

PICOTEO



MANILA

Torrezno de Madrid de panceta marinada
Ensaladilla con gamba de cristal, mayonesa de cilantro y copos de bonito deshidratados
Tortilla de patata con salmorejo
Croquetas ibéricas de taberna
Calamares a la andaluza
Taquitos de tarta casera

Precio aproximado por persona: 17,00€
(10% IVA Incluido)

PARPUSA

Tabla de jamón ibérico con pan tostado y chupito de salmorejo
Bravas con raíces
Croquetas ibéricas de taberna
Gambones al ajillo
Escalopes de presa con salsa de mozzarella ahumada
Taquitos de tarta casera

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

CONSULTA NUESTRO MENÚ AQUI

*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 alimenticias, no duden en comunicarlo con antelación a nuestro Departamento de Eventos.

MENÚ BANQUETE

Copita de cocktail de bienvenida

ENTRANTES A COMPARTIR

Tabla de embutidos madrileños
Puerros enmarañados con gambas en tempura e infusión de azafrán
Tomates en almíbar cítrico con burrata de leche de Madrid y sardina ahumada
Croquetas ibéricas de taberna

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a la parrilla con cremoso de patata y piparra
Magret de pato a la parrilla con salsa de pomelo y choco blanco, acompañado de hortalizas y frutas
Entraña de angus de Madrid
Carrillera confitada a baja temperatura con peras cítricas y puré de apionabo

POSTRE

Cuajada de leche condensada con pistachos garrapiñados
Tarta de la abuela. Milhojas de chocolate y galleta “María”

Vino Mayela (Tempranillo) D.O. Rioja, Vino La Cotorra (Verdejo) D.O. Rueda, cerveza rubia Mahou, zumos y refrescos

Precio por persona: 65,00 €
(10% IVA Incluido)



OPCIONES DE BEBIDA



TICKETS DESCUENTO:

Ticket descuento copa de vino, doble de Mahou o refresco: 3,50 €/ticket

Ticket descuento combinado primeras marcas*: 8,00 €/ticket

BARRA LIBRE CÓCTEL:

Precio Barra libre, por persona: 20,00 €

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. Nuestro local cuenta con todo el equipo necesario para sesiones de Dj y un escenario para conciertos en formato semi acústico. 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.

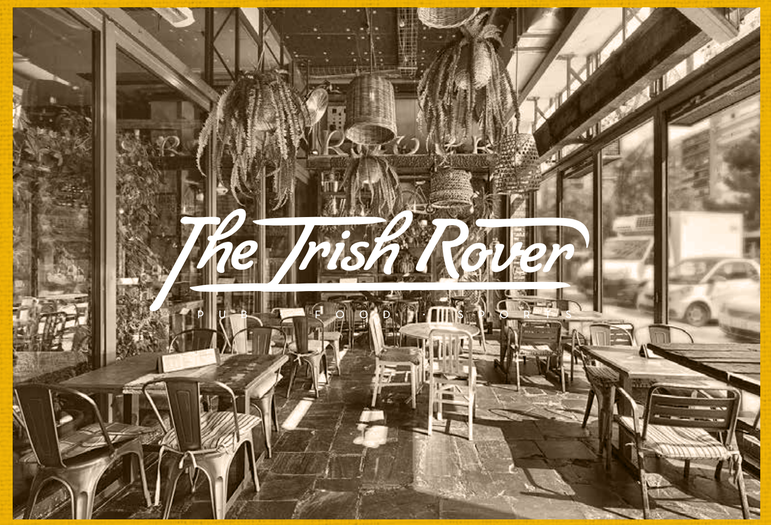
La zona de reserva en exclusividad está sujeta a un consumo mínimo en servicios contratados según lo acordado con la persona de contacto de Grupo Moby.

Se aceptarán variaciones sin gastos sobre el número de personas acordado en contrato hasta siete días laborables 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 retendrá la cantidad entregada como señal.



CONOCE GRUPO MOBY



GRUPO MOBY









TU FELICIDAD NUESTRO RETO

Revoltosa

CONTACTO: EVENTOS@GRUPOMOBY.COM
91 555 76 71 · CALLE PRADO 4 MADRID

