



Revoltosa

PRADO, 4 - REVOLTOSAMADRID.COM



¡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

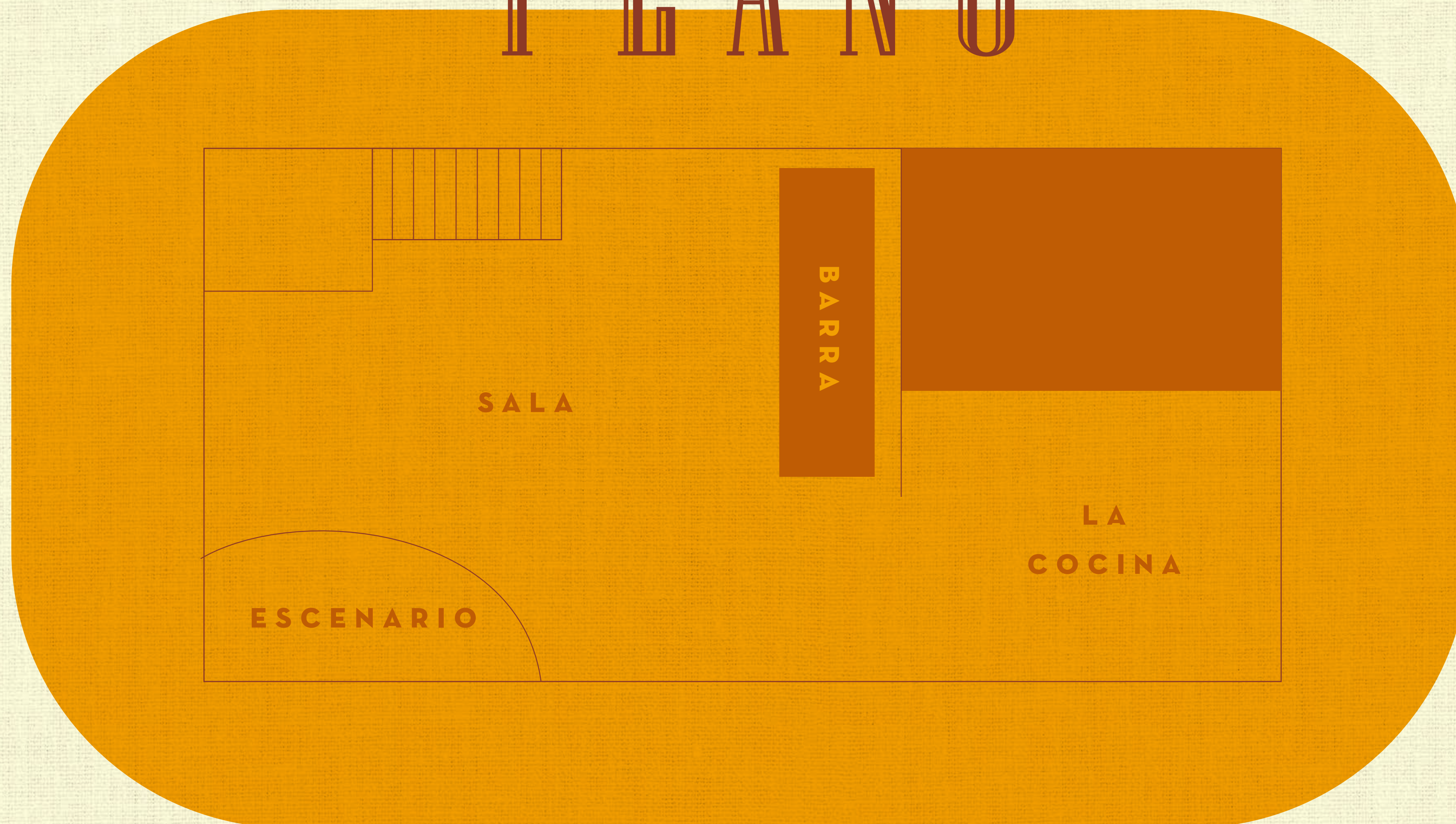
OTROS

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.



b o s s a

FLAMENCO

f u n k y

S O U L



j a z z



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

Escalopines de presa con salsita de cebolletas y alcaparras al Jerez

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: 43,50 €
(10% IVA incluido)

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: 48,00 €

- (10% IVA incluido)



CÓCTEL GATO PICHI

EL MÁS
MADRID
LIBRE



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

Escalopines de presa con salsita de cebolletas y alcaparras al Jerez

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: 47,50 €

(10% IVA incluido)

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
Rejos de calamar a la andaluza
Taquitos de tarta casera

Precio aproximado por persona: 14,00€
(10% IVA Incluido)



PARPUSA

Tabla de jamón ibérico con pan tostado y chu-
pito de salmorejo
Bravas con raíces
Croquetas ibéricas de taberna
Gambones al ajillo
Escalopines de presa con salsita de cebolletas
y alcaparras al jerez
Taquitos de tarta casera

Precio aproximado por persona: 17,00€
(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

Ensaladilla con gamba de cristal, mayonesa de cilantro y copos de bonito deshidratados

Tomates en almíbar cítrico con burrata de leche de Madrid y sardina ahumada

Croquetas ibéricas de taberna

PRINCIPAL A ELEGIR

Entraña de angus de Madrid

Carrillera confitada a baja temperatura con peras cítricas y puré de apionabo

Lomo de bacalao confitado con cremoso de queso ahumado y alubias

Pulpito frito con papas revolconas y torreznitos

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: 61,00 €
(10% IVA Incluido)



OPCIONES DE BEBIDA



TICKETS DESCUENTO:

Ticket descuento copa de vino, doble de Mahou o
refresco: 3,00 €/ticket

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

BARRA LIBRE CÓCTEL:

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 Consumicio-
nes 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



TU FELICIDAD NUESTRO RETO

Revoltosa

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

