

DOÑA
CARMELA
MADRID

LA VIDA
SON
MOMENTOS

En Doña Carmela nos gusta formar parte de los buenos momentos. Por eso, hemos creado una selección de menús para grupos de más de 15 personas, pensados para todo tipo de eventos: desde cenas de empresa con un punto más formal hasta celebraciones familiares, encuentros con amigos o afterworks informales.

Tanto si se trata de una celebración distendida como de un evento más estructurado, en Doña Carmela cuidamos cada detalle para ofrecer una experiencia a la altura de la ocasión.

Nuestro equipo está a su disposición para adaptar cada propuesta a sus necesidades y garantizar que todo transcurra de forma impecable.



GUÍA RÁPIDA DE MENÚS Y ESPACIOS DOÑA CARMELA

	Desayuno trabajo	Picoteo informal	Finger Buffet	Cocktail A	Cocktail B	Menú 1	Menú 2
Precio	20,00 € + IVA	30,00 € + IVA	45,00 € + IVA	60,00 € + IVA	70,00 € + IVA	60,00 € + IVA	70,00 € + IVA
Barra libre de cerveza vino y refrescos	OP	OP	O	O	O	O	O
Tickets de bebida	OP	O	-	-	-	-	-
Terraza	O	O	O	O	O	O	O
Música	O	O	O	O	O	O	O
Pantalla/micro	-	-	-	-	-	-	-
DJ	-	-	-	-	-	-	-
Planta alta	O	O	O	O	O	O	O
Música	O	O	O	O	O	O	O
Pantalla/micro	OP	-	OP	OP	OP	OP	OP
DJ	OP	-	OP	OP	OP	OP	OP
El Club	O	O	O	O	O	O	O
Música	O	O	O	O	O	O	O
Pantalla/micro	O	O	O	O	O	O	O
DJ	OP	OP	OP	OP	OP	OP	OP
El Txoco	O	-	O	O	O	O	O
Música	O	O	O	O	O	O	O
Pantalla/micro	-	-	-	-	-	-	-
DJ	-	-	-	-	-	-	-

Legenda
O Incluido en el menú
OP Opción disponible con suplemento
- No disponible



ESPACIOS

LA PLANTA ALTA

La planta alta de Doña Carmela es el corazón del espacio: amplia, luminosa y llena de posibilidades. Gracias a sus grandes ventanales, la luz natural lo inunda todo, creando un ambiente acogedor y agradable a cualquier hora.

Este espacio combina una zona de restaurante con mesas bajas, ideal para comidas o cenas más formales, con una zona de barra y mesas altas que aporta un toque más informal y dinámico, perfecta para afterworks, cócteles o celebraciones más desenfadadas.

Un espacio versátil y con personalidad, pensado para disfrutar, conectar y celebrar.

Características:

Pantalla de 80 "

Capacidad:

Teatro 120 personas

Sentados 80 personas

Cocktail 150 personas



EL CLUB

El Club de Doña Carmela, situado en la planta baja, es el espacio más desenfadado y con alma nocturna del local. Tiene un aire más canalla y una atmósfera más animada, con iluminación tenue, música más alta y un ambiente perfecto para planes que se salen de lo habitual.

Un espacio ideal para afterworks, celebraciones privadas, fiestas con DJ, copas y encuentros informales.

Aquí el tono cambia: se relajan las formas, sube el volumen y empieza el plan más animado.

Su distribución abierta permite montar desde cócteles de pie hasta cenas más relajadas con picoteo.

Características: Pantalla de 100 " +
Sistema de sonido + Luces disco

Capacidad:

Teatro 45 personas

Sentados 52 personas

Cocktail 80 personas



LA TERRAZA

La Terraza es nuestro espacio al aire libre, amplio y versátil, pensado para disfrutar de encuentros con encanto en los meses más agradables del año.

Equipada con estufas para las noches más frescas, combina dos ambientes diferenciados: una zona más informal con mesas altas, perfecta para picoteos y afterworks, y otra más formal, ideal para cócteles o menús sentados.

Su ambiente desenfadado y elegante la convierte en el lugar perfecto para celebraciones privadas, reuniones sociales o eventos corporativos que buscan un toque diferente.

Características: Terraza exterior equipada con estufas

Capacidad:

Zona picoteo: 60 personas

Sentados: 40 personas

Cóctel: 80 personas



EL TXOCO

El Txoko de Doña Carmela es nuestro rincón más privado y especial. Un espacio acogedor y versátil, con capacidad para hasta 14 personas, ideal para planes diferentes, íntimos y con un punto original.

Cuenta con una cocina totalmente equipada, lo que lo convierte en el lugar perfecto para reuniones con amigos, celebraciones pequeñas, talleres, catas, clases de cocina o incluso para preparar tus propias recetas.

Es un espacio pensado para disfrutar sin prisas, con libertad y a tu ritmo, donde cada evento se convierte en una experiencia única. Privado, funcional y con mucho encanto. Un pequeño lujo solo para ti y los tuyos.

Características: Cocina equipada

Capacidad:

Sentados 12 personas

Cocktail 20 personas





MENÚS

DESAYUNO DE TRABAJO

BUFFET
LIBRE

PRECIO 20,00 €/persona + 10% IVA

- Café, té e infusiones
- Zumos naturales
- Mini bollería variada
- Brochetitas de fruta
- Panes de la tahona
- Fiambres variados
- Cereales variados
- Yogur natural con granola

OPCIONES EXTRAS:

- Mini sandwiches variados 2,50 €/pax
- Tortilla española al estilo betanzos 3 €/pax
- Jamón ibérico de bellota 6 €/pax
- Tabla de quesos con frutos secos 5 €/pax



PICOTEO INFORMAL

RACIONES
EN MESA

PRECIO 30,00 €/persona + 10% IVA

1 ración para cada 6 personas:

- Ensaladilla de gambas al ajillo
- Croquetas cremosas de jamón
- Nachos mexicanos con queso, carne y guacamole con pico de gallo
- Patatas trufadas con ali-oli negro
- Crujientes de pollo con salsa bbq y bourbon
- Mini hamburguesas clásicas
- Daditos de brownie de chocolate y nueces

3 tickets de cerveza, vino o refresco/persona



FINGER BUFFET

BUFFET LIBRE

PRECIO 45,00 €/persona + 10% IVA

- Vasito de crema de temporada
- Crudités con salsa de yogur griego
- Tabla de quesos y fiambres italianos
- Mini ensalada César con pollo braseado
- Brochetas de pollo teriyaki
- Tortilla de patata al estilo Betanzos
- Mini mollete de calamar a la andaluza con ali oli de lima
- Hamburguesita con cebolla caramelizada

- Mini Brookie de chocolate

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 1 hora y media.



MENÚ OPCIÓN #A

CÓCTEL

PRECIO 60,00 €/persona + 10% IVA

- Vasito de salmorejo andaluz
- Cucharita de quinoa con mango, aguacate y lima
- Croquetitas cremosas de jamón
- Tartaleta de sobrasada y miel
- Tabla de queso con uvas y nueces
- Redondo de pizza Margarita
- Rollitos primavera con salsa agri dulce
- Hogaza de chistorritas de Navarra
- Brochetita de pollo teriyaki
- Mini empanadilla de atún
- Cucharita de tartar de atún rojo
- Arepas de steak tartar al punto de picante
- Mini hamburguesita

- Daditos de brownie de chocolate

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 1 hora y media.



MENÚ OPCIÓN #B

CÓCTEL

PRECIO 70,00 €/persona + 10% IVA

- Vasito de gazpacho de fresa
- Brochetas de tomate y mozzarella
- Croquetitas cremosas de jamón
- Tempura de espárragos trigueros
- Canapé de foie y cebolla caramelizada
- Croquetitas de boletus
- Soufflé de queso con grissinis para mojar
- Salmón marinado con salsa de eneldo
- Samosas de verduras al curry
- Crepes de rabo de toro con salsa teriyaki
- Lomitos de merluza con salsa tártara
- Cucharita de tartar de atún rojo y aguacate
- Milanesas de pollo con salsa mostaza y miel
- Brocheta de solomillo al romero
- Cuenquitos de risotto de setas y trufa
- Vasito de sorbete de frambuesa

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante 1 hora y media.



MENÚ OPCIÓN #1

MENÚ SENTADO

PRECIO 60,00 €/persona + 10% IVA

Bienvenida

- Vasito de salmorejo con AOVE

Entrantes para compartir

- Croquetas cremosas de jamón ibérico con crujiente de serrano
- Tabla de fiambres y quesos italianos de © Ferrarini
- Ensalada de rúcula con crujiente de jamón ibérico y parmesano con vinagreta de miel y mostaza

Principal para elegir

- Salmón a la parrilla con emulsión de naranja y jengibre
- Secreto ibérico con parmentier de patata

Postre

- Brownie de chocolate con barquillo y helado de amarena

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante el servicio



MENÚ OPCIÓN #2

MENÚ SENTADO

PRECIO 70,00 €/persona + 10% IVA

Bienvenida

- Chistorra de Navarra certificada

Entrantes para compartir

- Jamón ibérico de bellota de Señorío de los Pedroches©
- Vieiras gratinadas con polvo de jamón
- Ensalada de judías verdes y gambones
- Arroz meloso con rabo de toro cocinado a fuego lento

Principal para elegir

- Tataki de atún rojo braseado con confitura de tomate rosa
- Entrecot de vaca madurada con guarnición a elegir

Postre

- Tarta de queso y frambuesa

Barra libre de refrescos, cerveza, vino tinto Rioja, vino blanco verdejo, vino rosado y agua durante el servicio



EXTRAS Y MESAS

COMPLEMENTOS A LOS MENUS

Además de nuestros menús, ofrecemos una serie de complementos que permiten personalizar aún más cada evento y darle un toque especial.

- Mesa de Sushi 12,00 €/persona
- Mesa de Quesos 10,00 €/persona
- Mesa de Ibéricos 12,00 €/persona
- Mesa mexicana 10,00 €/persona
- Mesa americana 10,00 €/persona
- Mesa de Postres 10,00 €/persona
- Cortador de Jamón 650,00 €
(incluida 1 pieza de jamón ibérico bellota de aprox. 7,5 kg.)



COPAS Y COCKTAILS

COMPLEMENTOS A LOS MENUS

Barra Libre soft drinks 1 hora	12,00 €/pax
Barra Libre no premium 1 hora	18,00 €/pax
Barra Libre no premium 2 horas	30,00 €/pax
Barra Libre Premium 1 hora	25,00 €/pax
Barra Libre Premium 2 horas	36,00 €/pax
Barra Libre de Cocktails 1 hora	22,00 €/pax
Bono 25 copas no premium	250,00 €
Bono 25 copas Premium	300,00 €
Botella no Premium	80,00 €
Botella Premium	120,00 €



SIGUE LA FIESTA

DJ

DISFRUTA DE LA MEJOR
MUSICA Y AMBIENTE

KARAOKE

VIVE LA EXPERIENCIA MÁS
DIVERTIDA CON TUS
AMIGOS

MASTER CLASS

APRENDE A PREPARAR LOS
MEJORES COCKTAILS

PANTALLA GIGANTE

EL MEJOR PLAN PARA
DISFRUTAR DEL DEPORTE
CON AMIGOS.

MUSICA EN DIRECTO

LA EMOCIÓN DE LA
MÚSICA EN DIRECTO,
SOLO PARA TI.

DIVERSIÓN SIN FIN

MONTEMOS LA FIESTA

1.DJ residente

Desde 250 € (3 horas)

Extra hora: 80 €

2.Karaoke

Montaje + equipo + catálogo de canciones: 250 €
(3 horas)

3.Master Class de coctelería/ cata

40 € por persona (mínimo 10 pax)

Incluye 2 cócteles preparados y degustados

4. Reunión + AV y Pantalla

Proyección + sonido: 150 €

5.Música en directo

Grupo acústico (2 músicos): desde 450 €

Grupo completo (4 músicos): desde 800 €

Paquetes recomendados

Pack Fiesta Básico (DJ + karaoke): 450 €

Pack Experiencia (DJ + master class): desde 650 €

Pack Premium (música en directo + DJ): desde 900 €

IVA NO INCLUIDO

DOÑA
CARMELA
MADRID

EL TXOCO

**UN ESPACIO PRIVADO
DONDE TÚ ERES EL CHEF**



TU PROPIO ESPACIO

A) Experiencia gastronómica completa : Nosotros cocinamos y servimos

- Incluye: uso del espacio, montaje, menaje, limpieza, camarero asignado y menú elegido.
- Consumo mínimo: 60 € por persona (menús Doña Carmela).
- Sin coste adicional por el uso del Txoko.
- Duración máxima: 4 horas (almuerzo o cena).

Ideal para: comidas o cenas privadas con atención exclusiva.

B) Modalidad tradicional: Tú cocinas

Alquiler del espacio: 300 € + IVA (hasta 5 horas).

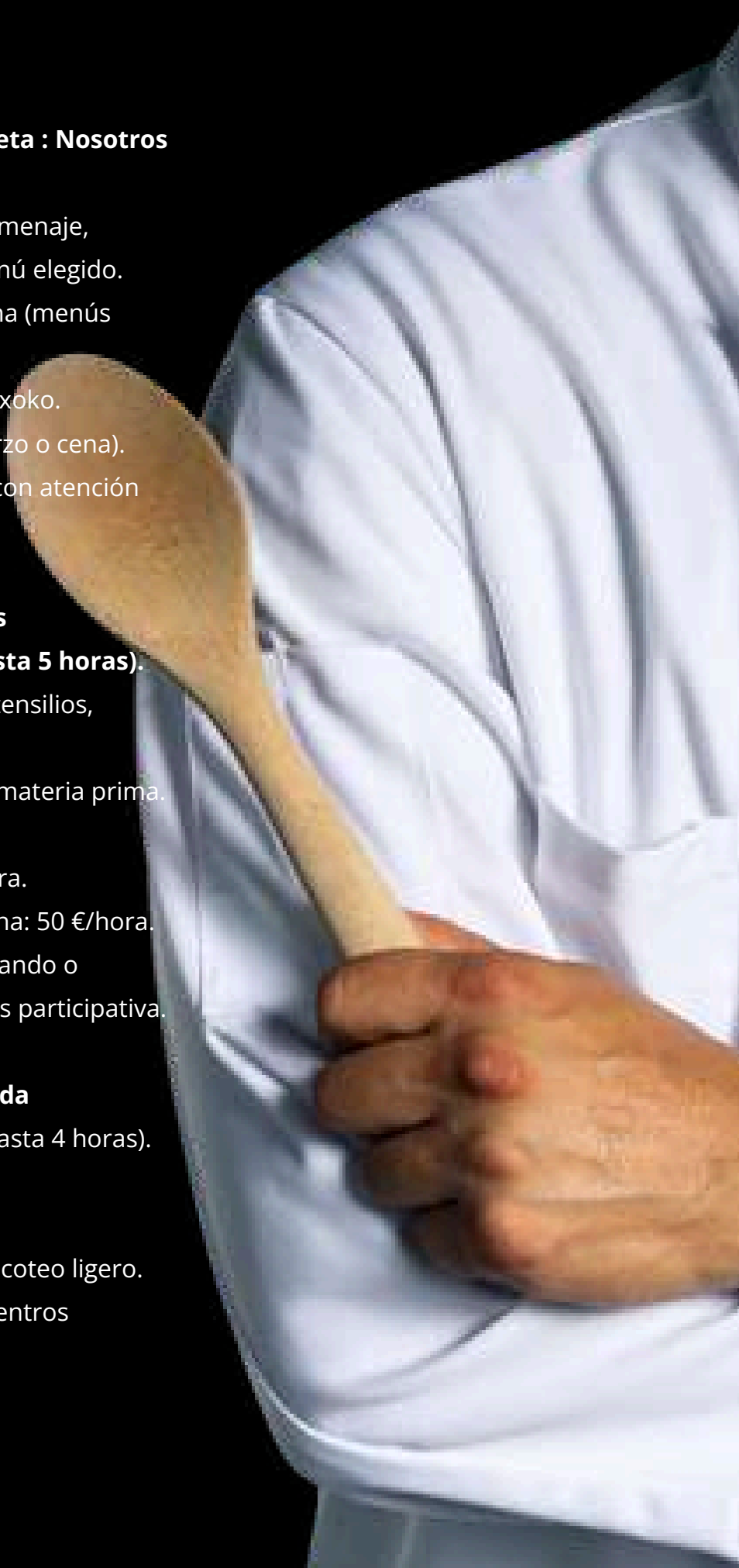
- Incluye uso completo de cocina, utensilios, neveras y limpieza final.
- No incluye personal de servicio ni materia prima.
- Suplementos opcionales:
 - Camarero o ayudante: 25 €/hora.
 - Chef asistente o apoyo en cocina: 50 €/hora.

Ideal para: grupos que disfrutan cocinando o quieren organizar una experiencia más participativa.

C) Reuniones o encuentros sin comida

- Alquiler del espacio: 200 € + IVA (hasta 4 horas).
- Incluye agua, café y limpieza final.
- Hora adicional: 60 €.
- Opción de añadir coffee break o picoteo ligero.

Ideal para: reuniones privadas o encuentros informales en un entorno tranquilo.



EVENTOS

2025 / 2026



VERSIÓN PARA IMPRIMIR

DOÑA TECLA
MADRID

c/ Pintor Juan Gris 2.
28020 Madrid
91 052 18 55
www.donatecla.com
info@donatecla.com

DOÑA
CARMELA
MADRID

Paseo de la Castellana 143 Plaza interior
28046 Madrid
91 166 50 78
www.donacarmela.com
info@donacarmela.com

CONDICIONES DE RESERVA

- 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.
- El número definitivo de comensales deberá comunicarse como mínimo con 2 días de antelación a la fecha del evento. La variación respecto al número inicialmente confirmado no podrá superar el 20%. En caso de producirse una reducción superior a este porcentaje, la empresa se reserva el derecho de facturar el número de comensales inicialmente indicado.
- 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 21 días, la empresa reembolsará el importe íntegro de la señal.
 - Si la cancelación se produce con una antelación de entre 15 y 21 días, la señal se guardará para otro evento o para consumo en el mismo restaurante del evento.
 - Si la cancelación se produce con menos de 15 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 la barra libre no tendrán coste mientras dure el servicio. Una vez servido el postre, 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.
 - Para la reserva de El Txoco de Doña Carmela, se requiere un consumo mínimo de 50 €/persona
 - Con el fin de mantener los estándares de calidad y cumplir con todos los requerimientos de sanidad, no se permite el consumo de comida o bebidas adquiridas fuera del establecimiento.
 - El pago de la señal implica la aceptación expresa de todas las condiciones de reserva aquí recogidas.