



## DOSSIER DE EVENTOS

**LA REINOSA**  
(SANTANDER)



## 01 ¿QUIÉNES SOMOS?

La Reinosa es un restaurante exclusivo situado en el corazón económico-financiero de Madrid, zona de Azca. Nos especializamos en ofrecer una experiencia culinaria que fusiona la elegancia y el buen gusto, con una carta que respira la esencia de la cocina cántabra. Nuestro objetivo es satisfacer a los paladares más exigentes, brindando un ambiente sofisticado y acogedor.

## 02 ESPACIOS

Contamos con diversos espacios diseñados para adaptarse a las necesidades de nuestros clientes:

**Salón Principal:** Un amplio salón con mesas bajas, decorado de manera elegante y sofisticada, ideal para disfrutar de una comida o cena en un entorno exclusivo.

**Reservados:** Zonas privadas que ofrecen una experiencia más íntima, perfectas para reuniones o celebraciones especiales.

**Terraza:** Nuestra amplia terraza es el lugar por excelencia para relajarse y disfrutar de unas copas, especialmente atractiva para afterworks y encuentros informales.

## 03 NUESTROS MENÚS

Nuestra propuesta gastronómica se basa en la cocina cántabra, con una carta cuidadosamente elaborada que incluye una variedad de platos tradicionales con un toque moderno. Además, ofrecemos menús adaptados para eventos especiales, siempre utilizando ingredientes de la más alta calidad para garantizar una experiencia culinaria excepcional.

## 04 OTROS SERVICIOS

Para garantizar una experiencia única y adaptada a cada evento, ofrecemos una variedad de servicios complementarios que aseguran el máximo confort y satisfacción de nuestros invitados.



En **La Reinos**, nos enorgullece ofrecer una experiencia gastronómica que combina tradición y modernidad en el corazón de Madrid. Ubicados en la **Avenida General Perón 13**, cerca del emblemático Estadio Santiago Bernabéu, nuestro restaurante se inspira en las raíces cántabras de la familia fundadora, originaria de Reinos, Cantabria. Este legado se refleja en cada detalle de nuestra propuesta culinaria, donde recetas tradicionales se reinventan con toques vanguardistas para satisfacer a los paladares más exigentes.

Nuestro compromiso es brindar un servicio impecable en un ambiente que invita a disfrutar y relajarse. Ya sea para una comida en familia, una cena romántica o un evento corporativo, en La Reinos nos adaptamos a las necesidades de cada cliente, asegurando que cada visita sea memorable. Te invitamos a descubrir un rincón donde la elegancia y la tradición cántabra se unen para ofrecerte una experiencia culinaria inigualable.



## CAPACIDADES PARA EVENTOS

### Salón Interior:

90 pax en banquete (capacidad máxima).

Tipo cóctel 180 pax.

### Terraza:

100 pax en banquete (capacidad máxima).

Tipo cóctel 200 pax.

### Salones Privados:

22 pax en dos mesas redondas.



# MENÚS

## **Cóctel (de pie)**

Cóctel 1

Cóctel 2

Cóctel 3

Cóctel Vegano 1

Cóctel Vegano 2

# CÓCTEL 1

## FRÍOS

VICHYSOISE CON JAMÓN CRUJIENTE  
ENSALADILLA "LA REINOSA" CON HUEVAS DE TOBIKO  
BROCHETA DE MOZZARELLA Y CHERRY AL PESTO  
TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE

## CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO  
CROQUETAS DE BOLETUS  
BERENJENA EN TEMPURA CON MIEL  
TIRAS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA  
PULPO "A FEIRA" CON PARMENGTIER DE PATATA

## POSTRE

TARTA DE QUESO

## BEBIDAS

MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

OPEN BAR DE BEBIDAS DURANTE LAS 2 HORAS

**45€**

IVA incluido\*

# CÓCTEL 2

## FRÍOS

CREMA DE MARISCO AL AZAFRÁN  
ENSALADILLA LA REINOSA CON HUEVAS DE TOBIKO  
MINI STEAK TARTAR  
ENSALADA DE QUINOA Y AGUACATE

## CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO  
CROQUETAS DE RABO DE TORO  
LANGOSTINO TORPEDO CON SWEET CHILLIE  
BROCHETA DE POLLO YAKITORI  
PULPO A FEIRA CON PARMENTIER DE PATATA

## POSTRE

TARTA DE QUESO

## BEBIDAS

MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

OPEN BAR DE BEBIDAS DURANTE LAS 2 HORAS

**50 €**

IVA incluido\*

# CÓCTEL 3

## FRÍOS

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE  
MINI STEAK TARTAR

## CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO  
CROQUETAS DE RABO DE TORO  
LANGOSTINOS TORPEDO CON SWEET CHILLIE  
BROCHETA DE POLLO YAKITORI  
PULPO "A FEIRA" CON PARMENTIER DE PATATA  
MERLUZA ROMANA CON SALSA TARTARA  
VOLOVAN DE CARRILLADA AL PEDRO XIMENEZ

## POSTRE

MOUSSE DE MANGO  
VASITOS DE CHEESECAKE

## BEBIDAS

MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

OPEN BAR DE BEBIDAS DURANTE LAS 2 HORAS

**60 €**

IVA incluido\*

# CÓCTEL VEGANO 1

## FRÍOS

HUMMUS DE REMOLACHA  
VICHYSOISE DE PATATA Y PUERRO  
GUACAMOLE CON NACHOS  
TARTAR DE TOMATE ALIÑADO CON LIMA Y ALBAHACA

## CALIENTES

CHAMPIÑÓN RELLENO  
CURRY DE GARBANZOS Y ESPINACAS  
CREMA DE ESPÁRRAGO TRIGUERO  
TARTELETA CON CREMA DE ANACARDO

## POSTRE

TARTELETA DE MANZANA

## BEBIDAS

MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

OPEN BAR DE BEBIDAS DURANTE LAS 2 HORAS

**45 €**

IVA incluido\*

# CÓCTEL VEGANO 2

## FRÍOS

HUMMUS DE GARBANZOS Y ANARCADOS  
TACOS DE COGOLLO CON PICO DE GALLO  
NACHOS CON GUACAMOLE

## CALIENTES

CROQUETAS DE SETAS  
CHAMPIÑÓN RELLENO DE VERDURAS  
CURRY DE GARBANZOS Y ESPINACAS  
ROLLITO DE PRIMAVERA CON SWEET CHILLIE  
CREMA DE ESPÁRRAGO TRIGUERO  
CURRY DE ARROZ BASMATI Y CALABACÍN  
BATATA ASADA CON SALSA MUHAMARA  
BROCHETA DE ALCACHOFA CON SALSA ROMESKU

## POSTRE

TARTAleta DE MANZANA

## BEBIDAS

MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

OPEN BAR DE BEBIDAS DURANTE LAS 2 HORAS

**60 €**

IVA incluido\*



# MENÚS

## Menú (sentados)

Grupos 1

Grupos 2

Grupos 3

Grupos Vegano 1

# MENÚ DE GRUPOS 1

## APERITIVO "LA REINOSA"

### A COMPARTIR

ESPARRAGO TRIGUERO SALTEADO CON JUGO DE CARNE  
ENSALADILLA DE VENTRESCA  
PULPO CON PARMENTIER Y ALI OLI DE PIMENTÓN

### SEGUNDOS A ELEGIR

LOMO ALTO CON PATATAS PANADERAS  
SALMÓN CON PURÉ CHIRIVIA Y CHERRYS MARINADOS EN SOJA

### POSTRE, CAFÉ Y TÉ

TARTA DE QUESO LA REINOSA  
TATÍN DE MANZANA

### BEBIDAS

MARTÍN CÓDAX - D.O. ALBARIÑO / BODEGAS MARTÍN CÓDAX  
AZPILICUETA CRIANZA - D.O. RIOJA / BODEGAS LUIS CAÑAS  
MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

INCLUYE 2 COPAS DE VINO, CERVEZA O REFRESCOS POR COMENSAL

**45 €**

IVA incluido\*

# MENÚ DE GRUPOS 2

## APERITIVO "LA REINOSA"

### A COMPARTIR

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE  
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y NUECES CAMELIZADAS  
ENSALADILLA DE VENTRESCA  
PULPO CON PARMENTIER Y ALI OLI DE PIMENTÓN

### SEGUNDOS A ELEGIR

SOLOMILLO A LA PIMIENTA  
MERLUZA CON ALMEJAS EN SALSA VERDE

### POSTRE, CAFÉ Y TÉ

TARTA DE QUESO LA REINOSA  
TARTA 3 CHOCOLATES

### BEBIDAS

MARTÍN CÓDAX – D.O. ALBARIÑO / BODEGAS MARTÍN CÓDAX  
AZPILICUETA CRIANZA – D.O. RIOJA / BODEGAS LUIS CAÑAS  
MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

INCLUYE 2 COPAS DE VINO, CERVEZA O REFRESCOS POR COMENSAL

**50 €**

IVA incluido\*

# MENÚ DE GRUPOS 3

## APERITIVO "LA REINOSA"

### A COMPARTIR

TARTAR DE ATÚN ROJO CON AGUACATE  
TRIGUERO SALTEADO CON JUGO DE CARNE  
ENSALADILLA DE VENTRESCA  
PULPO CON PARMENTIER Y ALI OLI DE PIMENTÓN

### SEGUNDOS A ELEGIR

SOLOMILLO CON SALSA PERIGOURDINE  
LOMO DE LENGUADO A LA MANTEQUILLA  
MAGRET DE PATO CON SALSA AL PEDRO XIMÉNEZ

### POSTRE, CAFÉ Y TÉ

TARTA DE QUESO LA REINOSA  
TARTA 3 CHOCOLATES

### BEBIDAS

MARTÍN CÓDAX - D.O. ALBARIÑO / BODEGAS MARTÍN CÓDAX  
AZPILICUETA CRIANZA - D.O. RIOJA / BODEGAS LUIS CAÑAS  
MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

### DURACIÓN 2H

INCLUYE 2 COPAS DE VINO, CERVEZA O REFRESCOS POR COMENSAL

**60 €**

IVA incluido\*

# MENÚ DE GRUPOS VEGANO

## APERITIVO

ENSALADA DE QUINOA Y VEGETALES  
CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA  
NACHOS CON GUACAMOLE  
FLOR DE ALCACHOFAS CONFITADAS

## SEGUNDOS A ELEGIR

LASAÑA DE VERDURAS  
RISSOTO DE SETAS Y TRUFA  
BURGUER VEGANA CON PATATAS

## POSTRE, CAFÉ Y TÉ

TARTELETA DE FRUTAS  
MOUSSE DE CHOCOLATE VEGANO

## BEBIDAS

MARTÍN CÓDAX – D.O. ALBARIÑO / BODEGAS MARTÍN CÓDAX  
AZPILICUETA CRIANZA – D.O. RIOJA / BODEGAS LUIS CAÑAS  
MELIOR DE MATARROMERA VERDEJO- D.O. RUEDA  
MELIOR DE MATARROMERA ROBLE- D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

**DURACIÓN 2H**

INCLUYE 2 COPAS DE VINO, CERVEZA O REFRESCOS POR COMENSAL

**45 €**

IVA incluido\*



# MENÚ INFANTIL

# MENÚ INFANTIL

## A COMPARTIR

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO  
RABAS DE CALAMAR CON ALIOLI

## SEGUNDOS A ELEGIR

DELICIAS DE POLLO CON TRES SALSAS  
O  
HAMBURGUESA INFANTIL  
(AMBAS OPCIONES ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS)

## POSTRES A ELEGIR

HELADO (FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y LECHE MERENGADA)  
TARTA DE TRES CHOCOLATES

EL MENÚ INCLUYE 1 REFRESCO POR COMENSAL Y AGUA

**25 €**

IVA incluido\*



**OTROS  
SERVICIOS  
DISPONIBLES**

## OTROS SERVICIOS DISPONIBLES\*

- BARRA LIBRE
- MÚSICA AMBIENTE
- PRESENTACIONES EN PROYECTORES
- SALONES PRIVADOS (HASTA 22 PAX)
- COCKTAIL EN TERRAZA (HASTA 200 PAX)
- ROPERO
- VINO ESPAÑOL

\* ESTOS SERVICIOS TENDRÁN UNA COTIZACIÓN PERSONALIZADA



**Emails de contacto:**

eventos@suiteagencia.com  
jcamaradl@hotmail.com

**Teléfono:**

91 667 19 67

**Dirección:**

Av. del General Perón, 13. Madrid

**Web:**

<https://lareinosa.com/>