

ASTA

MENÚS GRUPO 2021/2022



ASTA

EL ESPACIO

En pleno corazón del complejo Moraleja Green y rodeado de un jardín mágico, surge Asta, un local resultado de unir la tradición y la innovación en un espacio que es mucho más que un restaurante, es un lugar de encuentro, de compartir y de estar.

Ha sido diseñado por el prestigioso estudio Madridinlove y su propuesta gastronómica está basada en la materia prima de toda la vida cocinada al horno de carbón aderezada con propuestas saludables y una sección de huevos ecológicos para los amantes de la cocina Eco.



ASTA

EL SALÓN

Amplio, luminoso, con vistas al jardín, respetando el espacio entre mesas para preservar la intimidad de los comensales. Dispone de dos grandes mesas de madera con capacidad para 10/12 personas, muy oportunas para facilitar la conversación de todo el grupo



ASTA

NUESTRA TERRAZA ACRISTALADA

Climatizada invierno/verano,
puede usarse conectada al local a
través de las puertas correderas
o de forma independiente.
Tiene techo practicable que
puede abrirse siempre que el
clima lo permita.
Es un espacio ideal para la
organización de eventos
privados a medida.



ASTA

NUESTRA TERRAZA EXTERIOR

Bajo el cielo de Madrid, constituye una alternativa para disfrutar del aire libre en esta ciudad donde abundan las oportunidades de no estar bajo techo. Se pueden ofrecer servicios en formato sentado o cóctel y es un excelente punto de encuentro para alternativas más informales como nuestro Pack Happiness, el picoteo informal o nuestros ya conocidos Aftework



ASTA

Menú 1

Entrantes

5 alternativas a elegir 2 de ellas entre:

- Berenjenas en tempura con miel y escamas de sal
- Croquetas de jamón ibérico con espinaca crocante
- Ensaladilla rusa al estilo ASTA
- Chorizo criollo con chimichurri casero
- Ensalada caprese con pesto

Segundos

- Merluza asada con espárragos trigueros sobre cremoso de carabinero.
- Lomo de vaca madurado a la brasa con patatas fritas y pimientos de padrón.

Postres

A elegir entre:

- Tarta de queso con dulce de membrillo.
- Brownie con nueces y helado de vainilla.

Barra libre de bebidas hasta el postre: Cerveza de barril Mahou, Vino tinto Ribera Viña Mayor, Vino tinto Rioja Viña Pomal, Vino blanco Verdejo Gala Mágica, refrescos, agua con y sin gas.

Precio: 35€/persona IVA incluido



ASTA

Menú 2:

Entrantes

5 alternativas a elegir 2 de ellas entre:

Jamón ibérico de bellota 5Jotas con picos.

Tomate ecológico de temporada con ventresca, cebolleta y AOVE.

Ensaladilla con tartar de atún rojo.

Croquetas de boletus con espinaca crocante.

Huevos camperos con gamba roja y un toque picante.

Segundos a elegir entre:

Bacalao asado sobre piperrada de pimientos asados.

Picaña de ternera fileteada a la brasa con patatas fritas y pimientos de padrón.

Lomo de vaca madurado a la brasa con patatas fritas y pimientos de padrón.

Postres

A elegir entre:

Tarta de queso con dulce de membrillo.

Brownie con nueces y helado de vainilla

Barra libre de bebidas hasta el postre: Cerveza de barril Mahou, Vino tinto Ribera Viña Mayor, Vino tinto Rioja Viña Pomal, Vino blanco Verdejo Gala Mágica, refrescos, agua con y sin gas

Precio: 45€/persona IVA incluido



ASTA

Menú 3

Copa de vino español

Botella de vino tinto Valduero Crianza acompañada de ración de Jamón de Jabugo 5 Jotas.

Precio TOTAL: 55€ IVA incluido.

Menú 4

Aperitivo - Picoteo

Incluye los siguientes aperitivos

Tosta de ensaladilla rusa al estilo ASTA

Minihamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa ASTA

Bebidas: Cerveza de barril Mahou, copa de vino tinto rioja o ribera y copa de vino blanco verdejo, refrescos y agua con y sin gas

Precio: 18€/persona IVA incluido

Duración: 45 minutos



ASTA

Menú 5

Aperitivo - Picoteo

Tosta de ensaladilla rusa al estilo ASTA

Croquetas de jamón ibérico.

Minihamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa ASTA

Barra libre de bebidas hasta el servicio del último plato: Cerveza de barril Mahou, Vino tinto Ribera Viña Mayor, Vino tinto Rioja Viña Pomal, Vino blanco Verdejo Gala Mágica, refrescos, agua con y sin gas

Precio: 25€/persona IVA incluido

Duración: 1 hora

Menú 6

Coctel

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo duro

Croquetas de jamón ibérico.

Tosta de ensaladilla rusa al estilo ASTA

Minihamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa ASTA

Barra libre de bebidas hasta el servicio del último plato: Cerveza de barril Mahou, Vino tinto Ribera Viña Mayor, Vino tinto Rioja Viña Pomal, Vino blanco Verdejo Gala Mágica, refrescos, agua con y sin gas

Precio: 29€/persona IVA incluido.

Duración: 1 hora y 15 minutos.





Menú 7

Coctel

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo duro.

Tosta de ensaladilla al estilo ASTA.

Cucurucho de daditos de lenguado en adobo.

Minihamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa ASTA.

Taquitos de cochinita pibil.

Bocaditos de brownie de chocolate con nueces.

Barra libre de bebidas hasta el servicio del último plato: Cerveza de barril Mahou, Vino tinto Ribera Viña Mayor, Vino tinto Rioja Viña Pomal, Vino blanco Verdejo Gala Mágica, refrescos, agua con y sin gas.

Precio: 35€/persona IVA incluido

Duración: 1 hora y media.





CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La reserva se hará efectiva mediante el pago del 50% del presupuesto a la formalización del mismo mediante transferencia.

El 50% restante se abonará al finalizar el evento mediante tarjeta de crédito o metálico en el propio local. Si necesita factura, solicítela, por favor, en el momento de abonar su cuenta y se le entregará en el mismo acto.

Los menús podrían sufrir cambios derivados de la oferta de mercado. Si hubiera reducción de comensales se comunicará al menos con 3 días de antelación. De lo contrario se facturará el número de personas contratadas inicialmente.

Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste durante el servicio. Una vez finalizado el mismo se abonarán al precio de tarifa del local.

Bodega incluida en los menús:

Blanco Gala Mágica DO Rueda. Tintos: DO Ribera de Duero Viña Mayor. Rioja Viña Pomal.

Mejora de bodega (5€ adicional al precio por comensal).

Blanco El Aeronauta DO Valdeorras godello. Tintos: DO Ribera de Duero Hito Bodegas Cepa 21 Rioja Ramón Bilbao Edición Limitada.

Botella Moët & Chandon 60€

Es posible reservar espacio en exclusiva (sala, terraza) en función del número de comensales. Salvo pacto expreso, no existe compromiso de exclusividad de espacio. Si se pacta reserva del espacio es posible hacer alguna actuación de decoración por parte del cliente siempre y cuando esté consensuada con los responsables del local, no afecte a las instalaciones (no es posible clavar nada en las paredes ni pegar con cinta adhesiva en lugares cuya retirada pueda deteriorar la pintura o cualquier material, etc). Al finalizar el evento el espacio debe quedar en el estado inicial.

Posibilidad de servicios adicionales:

Fotógrafo, DJ, música en vivo, coctelero, catas de vinos personalizadas, decoración de flores, animación infantil, mejora de bodega.

Consulte presupuestos

eventos@astarestaurante.com

asta@astarestaurante.com

ASTA

Eventos a medida

Avenida de Europa 10 Edificio Sur

Moraleja Green

T 916 573 099

eventos@astarestaurante.com

