

Be Street
Hotel VOCO

Eventos y grupos

Reuniones · Coffee breaks · Cócteles · Almuerzos y cenas · Celebraciones

voco Madrid Las Tablas

Gastronomía y espacios para cada ocasión

Be Street es el restaurante del hotel voco Madrid Las Tablas. Nuestro equipo se ocupa de la cocina, la barra y los eventos del hotel, de modo que cada propuesta se elabora en nuestra propia cocina y se sirve el mismo día.

Ponemos a disposición de cada evento espacios luminosos y versátiles, con capacidad para recibir desde un almuerzo íntimo hasta un cóctel de doscientos invitados, siempre con la atención cercana y cuidada que nos caracteriza.

- ✓ Eventos de 15 a 200 invitados
- ✓ Salones con luz natural y terraza interior
- ✓ Montaje, mantelería y servicio incluidos
- ✓ Propuestas adaptadas a alergias e intolerancias
- ✓ Medios audiovisuales a su disposición
- ✓ Un único interlocutor durante todo el proceso





Nuestras propuestas

Reuniones y jornadas

Salón de trabajo con corner de café y almuerzo de empresa.

Cócteles

Bocados fríos, calientes y dulces, acompañados de nuestra barra.

Almuerzos y cenas

Menús servidos en mesa para grupos, empresas y familias.

Celebraciones

Cenas de Navidad, cumpleaños y aniversarios, con barra libre y recena.

Espacios a la medida de cada evento

Cuatro salones con luz natural, que se unen o se separan según el número de invitados, y una terraza interior a la que todos tienen salida directa.

200	90	203 m²	4 + 1
invitados en cóctel	comensales sentados	en un único espacio diáfano	salones y terraza interior



ESPACIO BE STREET

Salón Universia

Nuestro salón propio, de 54 m² y acceso independiente. Pensado para almuerzos de empresa, cenas privadas y reuniones de trabajo.

Hasta 40 invitados en cóctel · 24 comensales · 45 en formato teatro



NUEVO · JORNADAS DE DÍA

Terraza interior

Un amplio espacio exterior, protegido del ruido de la calle, con zona de césped junto al salón Universia. Ideal para coffee breaks al aire libre, aperitivos y almuerzos de mediodía.

Acceso directo desde todos los salones · Disponible en horario diurno



paneles móviles · hasta 203 m²

SALONES DEL HOTEL

Argos · Ícaro · Solaris

Tres salones contiguos, separados por paneles móviles. Por separado acogen reuniones y comidas; unidos, forman un gran espacio para cócteles y celebraciones.

Hasta 200 invitados en cóctel · 90 comensales · 150 en formato teatro

Medios audiovisuales disponibles bajo petición: proyector, doble pantalla, puntero y flip chart.

Jornada en terraza

Una jornada de trabajo completa, con las pausas y el almuerzo al aire libre en nuestra terraza interior. El salón de trabajo, con pantalla y agua, se incluye sin coste.



09:30

Coffee de bienvenida

Café, leche e infusiones · zumo de naranja natural · mini bollería variada

14:00

Almuerzo-cóctel en la terraza

Cuatro bocados fríos y cuatro calientes a elegir de nuestra carta de cóctel · selección de postres · 60 minutos de vino, cerveza, refrescos y agua

17:00

Coffee de tarde

Café, leche e infusiones · agua mineral · pastas de té

También en formato de **media jornada**: coffee de bienvenida y almuerzo-cóctel en la terraza.

Disponible en horario diurno, según la climatología. Servicio mínimo para 15 personas. En caso de lluvia, el almuerzo se sirve en el salón.

Coffee en sala

Para reuniones y formaciones montamos un **corner de café dentro del propio salón**, disponible durante toda la reserva. Los asistentes se sirven café, zumo o bollería cuando lo deseen, sin interrumpir la reunión. El montaje se dimensiona y se repone según el número de personas.

Coffee Exprés

- Café, leche e infusiones
- Agua mineral
- Pastas de té

Coffee Break 1

- Café, leche e infusiones
- Zumo de naranja natural
- Mini bollería variada

Coffee Break 2

- Café, leche e infusiones
- Zumos de fruta variados
- Mini bollería variada
- Pastas de té

Coffee Break 3

- Café, leche e infusiones
- Zumo de naranja natural y zumos variados
- Fruta fresca preparada
- Mini bollería variada

Coffee Break 4

- Café, leche e infusiones
- Refrescos y zumos variados
- Bocatines variados de ibéricos
- Mini sándwiches fríos variados

Coffee Break 5

- Café, leche e infusiones
- Zumo de naranja natural
- Mini bollería variada
- Minibocatín salado





Precio por persona para toda la reserva de media jornada (hasta 4 horas), con reposición incluida. Jornada completa: + 50 %. Coffee Exprés sin mínimo de personas; Coffee Break 1, desde 10 personas; resto, desde 15.

Cóctel

Un formato dinámico, en el que los bocados se sirven recién salidos de cocina durante todo el evento. Cada anfitrión elige su selección sobre la siguiente carta.

Fríos

- Vasito de salmorejo de remolacha
- Vasito de ajo blanco de pera
- Mini tartaleta de brandada de bacalao
- Cucharita de tartar de salmón con mayo wasabi
- Tosta de steak tartar y yema curada
- Vol-au-vent de compota de manzana y crema de morcilla
- Mini biquini de lacón y brie
- Saladitos de picadillo y queso azul
- Roll de salmón, aguacate y queso crema

Calientes

- Mini burgers de bacon y cheddar
- Mini croquetas de jamón
- Arroz a banda
- Crema de setas y jamón
- Bao de carrillera y cebolla encurtida
- Wrap de pollo crujiente con sweet chili
- Gambón en tempura con mayo kimchi
- Brioche de chipirones en tempura y mayonesa de lima

Postres

- Fruta
- Pannacotta de frutos rojos
- Bocaditos de nata y trufa
- Torta tres chocolates

Bebida incluida

- Vino tinto y blanco
- Cerveza Mahou
- Refrescos y agua

Esencial

3 fríos · 3 calientes · 1 postre

45 min de bebida

Básico

4 fríos · 4 calientes · selección de postres

60 min de barra

Estándar

6 fríos · 4 calientes · selección de postres

75 min de barra

Premium

8 fríos · 8 calientes · selección de postres

90 min de barra







Servicio mínimo para 15 invitados. El servicio de barra puede ampliarse con nuestras propuestas de barra libre.

Menús para almuerzos y cenas

Propuestas servidas en mesa para grupos, empresas y celebraciones: aperitivo de bienvenida, primero y segundo a elegir con antelación, postre y bodega.

Menú Grupo

AL CENTRO

Selección de entrantes para compartir, propuesta del chef según mercado

PRINCIPAL

Carne o pescado del día, a elegir por cada comensal

POSTRE

Postre del día

Café

BEBIDA

Una bebida (refresco, cerveza o copa de vino) y agua

Menú Clásico

APERITIVO

Bombón de cecina relleno de queso crema

PRIMEROS, A ELEGIR

Hojaldres de morcilla y compota de manzana

Ensalada de canónigos con saquitos de queso de cabra y pera

SEGUNDOS, A ELEGIR

Lomo de merluza al horno con langostinos y salsa de setas

Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier

POSTRE

Milhojas de crema pastelera

Tarta de queso

BEBIDA

Vino tinto o blanco de la casa, refrescos y agua

Menú Selección

APERITIVO

Bombón de cecina relleno de queso de cabra

PRIMEROS, A ELEGIR

Samosas de Afuega'l Pitu DOP y pimientos caramelizados

Tartar de aguacate, tomate y mango con muselina de albahaca

SEGUNDOS, A ELEGIR

Picanha a la parrilla con pak choi y reducción de vino tinto

Bacalao al pil-pil con boletus

POSTRE

Milhojas de crema pastelera

Tarta de queso

BEBIDA

Vino tinto o blanco de la casa, refrescos y agua

Menú Premium

APERITIVO

Bombón de cecina relleno de queso crema

PRIMEROS, A ELEGIR

Lágrimas de pulpo en tempura con guacamole

Canelón de puerro confitado relleno de brandada de bacalao

SEGUNDOS, A ELEGIR

Rodaballo a la bilbaína con verduras encurtidas

Solomillo de ternera con puré de apionabo y salsa Périgord

POSTRE

Milhojas de crema pastelera

Tarta de queso

BEBIDA

Vino tinto o blanco de la casa, refrescos y agua

Servicio mínimo para 15 comensales. Los platos pueden variar según la temporada. La elección del menú y el número de comensales se confirman siete días antes del evento.

Barra y celebraciones

Para prolongar una cena o celebrar una ocasión especial: barra libre por horas, tickets de consumición o barra abierta a consumo, con recena a mitad de la velada.

Ginebra

Seagram's · Beefeater · Tanqueray · Hendrick's · Puerto de Indias · Martin Miller's

Ron

Barceló · Brugal · Bacardí · Havana Club 7 · Santa Teresa · Zacapa 23

Vodka

Absolut · Smirnoff · Stolichnaya

Whisky

Ballantine's · J&B · Cutty Sark · Johnnie Walker Red y Black · Jack Daniel's · Jameson · Dewar's · Macallan · Glenlivet 12

Cócteles

Mojito · Margarita · Piña colada

Vinos

Rioja · Verdejo · Albariño · Cava, y bodega con Emilio Moro, Pago de Capellanes, O Carallo…

✓ **Barra libre · 1 hora** — Combinados de marcas nacionales e internacionales, cerveza, vino, refrescos y agua

✓ **Barra libre · 2 horas** — Lo mismo, dos horas

✓ **Barra libre · 3 horas** — Lo mismo, tres horas

✓ **Suplemento premium** — Hendrick's, Tanqueray, Zacapa, Macallan… y cócteles: mojito, margarita y piña colada

✓ **Ticket de copa** — Para fiestas sin barra libre: el cliente compra los tickets que quiera

✓ **Recena** — Mini burgers, croquetas y bocatines, a media fiesta



Promociones de bebida para grupos

Para celebraciones, cenas de empresa y afterworks: copas a precio de grupo, botellas y jarras para compartir, a un precio cerrado y más ventajoso que la consumición por copa.

Copas a 7 €

Combinados de marcas estándar a 7 € la copa, a partir de 10 copas por grupo. Ideal para alargar la sobremesa.

Botella estándar

Seagram's, Beefeater, Bacardí, Absolut, Dewar's… con 8 refrescos o tónicas, hielo y limón. Unas 14 copas.

Botella premium

Tanqueray, Puerto de Indias, Santa Teresa, Jack Daniel's, Johnnie Walker Black… con 8 refrescos o tónicas.

Botella gran reserva

Zacapa 23, Macallan, Glenlivet 12 o Patrón, con 8 refrescos o tónicas.

Jarra de mojito

1,5 litros, unas seis copas, preparada al momento.

Jarra de sangría o tinto de verano

1,5 litros, con fruta fresca.

Pack de 3 botellas de vino

Rioja Crianza, Verdejo o Godello de la casa.

Pack de 3 botellas de cava

Anna de Codorníu Brut Nature, para brindar.

Ronda de 10 chupitos

Licor de hierbas, crema de orujo o pacharán.

Afterwork

Dos consumiciones (caña, copa de vino o refresco) y una tapa por persona. Mínimo 10 personas.

Consumo responsable: alcohol solo para mayores de 18 años.

Momentos Be Street

Algunos de los eventos que hemos tenido el placer de preparar.








Será un placer atenderle

Indíquenos la fecha, el número de invitados y el tipo de celebración que desea. En un plazo de 48 horas le enviaremos una propuesta personalizada con espacio, menú y bodega.



DÓNDE ESTAMOS

Be Street · voco Madrid Las Tablas
C/ María Tubau, 16 · 28050 Madrid

RESERVAS DE EVENTOS

manuel@bestreet.es
Teléfono y WhatsApp: 613 13 27 78