

NAVIDAD 2026

Comidas y cenas de empresa

Este año, celebre la Navidad con su equipo en Be Street, el restaurante del hotel voco Madrid Las Tablas. Le ofrecemos un salón privado para su grupo, menús cuidados de temporada y todo lo necesario para que la celebración continúe después del brindis.

Salón privado

Para su grupo, sin coste de alquiler, de 15 a 200 invitados.

Todo incluido

Menú completo con bodega, cava para el brindis, turrones y café.

Para seguir la fiesta

Barra libre por horas y recena, en el mismo espacio.

Antes del 21 nov

Reserva anticipada

Para las reservas confirmadas antes del 21 de noviembre, la copa de bienvenida corre por cuenta de la casa.

Fechas

Del 24 de noviembre al 9 de enero, a mediodía y por la noche. Excepto 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero.

Reservas

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

Nuestras propuestas

Menú Tradición

AL CENTRO
Ibéricos de bellota y queso curado
Croquetas caseras de jamón
Ensalada de canónigos con queso de cabra y pera

PRINCIPAL, A ELEGIR
Lomo de merluza con langostinos y salsa de setas
Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier

POSTRE
Tarta de queso
Turrones y polvorones · café

BODEGA
Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos y agua
Cava para el brindis

por persona · IVA incluido — **42 €**

Menú Gala

APERITIVO
Bombón de cecina con queso

AL CENTRO
Ibéricos de bellota y queso curado
Langostinos cocidos con salsa rosa

ENTRANTE
Crema de boletus con huevo y jamón crujiente

PRINCIPAL, A ELEGIR
Bacalao al pil-pil con pimiento confitado
Carrillera ibérica al vino tinto con parmentier

POSTRE
Ganache de chocolate con crema de naranja
Turrones y polvorones · café

BODEGA
Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos y agua
Cava para el brindis

por persona · IVA incluido — **55 €**

Menú Gran Gala

APERITIVO
Bombón de cecina con queso

AL CENTRO
Ibéricos de bellota y queso curado
Langostinos cocidos con salsa rosa

ENTRANTE
Canelón de puerro relleno de brandada de bacalao
Sorbete de mandarina al cava

PRINCIPAL, A ELEGIR
Rodaballo a la bilbaína
Solomillo de ternera con puré de apionabo y salsa Périgord

POSTRE
Milhojas de crema pastelera
Turrones y polvorones · café

BODEGA
Rioja Crianza y Verdejo, cerveza, refrescos y agua
Cava para el brindis

por persona · IVA incluido — **68 €**

Cóctel de Navidad

BOCADOS
Seis fríos y seis calientes de nuestra carta de cóctel, servidos durante todo el evento

MESA
Ibéricos de bellota y queso curado

DULCE
Selección de postres en miniatura
Turrones y polvorones

BEBIDA
90 minutos de vino, cerveza, refrescos y agua
Cava para el brindis

de pie · desde 15 invitados — **48 €**

Para continuar la celebración

Barra libre · 1 hora	18 €
Barra libre · 2 horas	28 €
Barra libre · 3 horas	36 €
Suplemento de marcas premium y cócteles	+ 6 €
Recena a media fiesta	6,50 €

Por persona, IVA incluido. Barra libre desde 25 invitados.

Condiciones

- Menús desde 15 comensales; cóctel desde 15 invitados.
- El plato principal se elige con antelación; el número definitivo de comensales se confirma siete días antes.
- La reserva se confirma con un depósito del 30 %.
- Adaptamos los menús a alergias, intolerancias y dietas vegetarianas.
- Salón sin coste de alquiler, según disponibilidad.