



Eat. Drink. Explore.

HYATT CENTRIC™
GRAN VIA MADRID

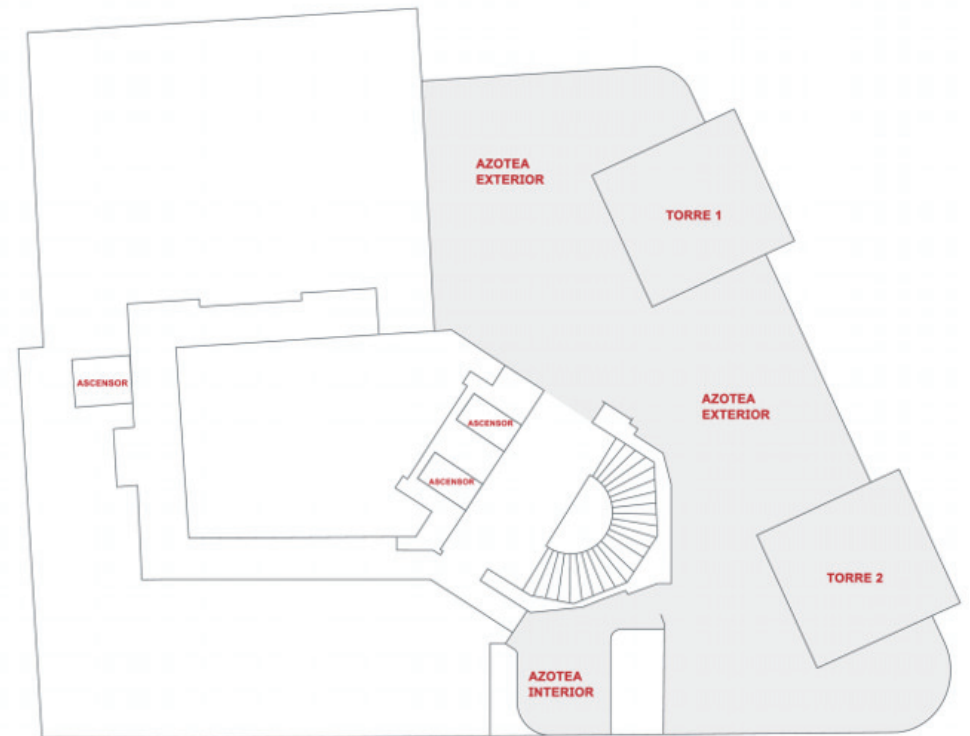


Explora nuestros espacios

Planta 1



Planta 10





Explora nuestros espacios

Planta 1

Salones de reunión	Dimensión de planta (L x F x A)	Tamaño de planta (m2)	 Banquete	 Recepción	 Teatro	 Clase	 Consejo	 U	 Cabaret
Atelier 1	7m x 6m x 3m	47	24	25	24	18	12	12	15
Atelier 2	7m x 7m x 3m	55	24	25	24	18	12	12	15
Atelier 3	7m x 8m x 3m	58	24	25	24	18	12	18	15
Atelier 4	4m x 9m x 3m	37	16	10	12	8	8	10	10
Atelier 1 + 2	14m x 8m x 3m	102	56	60	48	42	24	24	35
Atelier 3 + 4	16m x 12m x 3m	95	48	45	36	32	20	22	25
Atelier 1 + 2 + 3	21m x 8m x 3m	160	88	95	84	60	36	32	45
Atelier 1 + 2 + 3 + 4	25m x 8m x 3m	197	96	125	90	60	36		45

Planta 10

Salones de reunión	Dimensión de planta (L x F)	Tamaño de planta (m2)	 Recepción
Roof Top Exterior	-	200	165
Roof Top Interior	6m x 5m	30	35
Roof Top Tower 1	3m x 5m	15	15
Roof Top Tower 2	5m x 5m	25	20



Tarifas

Salones de reunión	Media jornada (4h)	Jornada completa (8h)
Atelier 1	600 €	800 €
Atelier 2	600 €	800 €
Atelier 3	700 €	900 €
Atelier 4	600 €	800 €
Atelier 1 + 2	1000 €	1400 €
Atelier 3 + 4	1200 €	1600 €
Atelier 1 + 2 + 3	1500 €	2100 €
Atelier 1 + 2 + 3 + 4	2000 €	2800 €

Incluye:

Conexión WI-FI, flipchart, pantalla proyección (280cm x 175cm), proyector, pantalla existente de televisión 55", material de escritura y agua mineral.

Otros espacios	Tarifas
El Jardín de Diana	Terraza completa 4000 € Media terraza 3000 €
Torreón	Jornada completa 900 € Media jornada 700 €
Bar Interior	1200 €
Hielo y Carbón	5000 €
El Patio	1000 €
Gintonería	600 €
Vinoteca	200 €
Estudio de música	500 €



Paquetes DDR

Jornada completa

120 € por persona

Alquiler de sala de reunión

Coffee Break N°2 "Gran Vía" mañana y tarde

Menú almuerzo mini ejecutivo "Puerta del Sol"

Media jornada

105 € por persona

Alquiler de sala de reunión

Coffee Break N°2 "Gran Vía"

Menú almuerzo mini ejecutivo "Puerta del Sol"

Suplementos comida por persona

Almuerzo buffet	17 €
Finger buffet	7 €

Suplementos Audiovisuales

Técnico (Jornada completa)	430 €
Técnico (Media jornada)	300 €
Microfonía	100 €
Pantalla televisión con soporte al suelo	Desde 250 €
Atril	90 €
Pasador de diapositivas	40 €
Tarima	240 €
Polycom	60 €



Coffee Break

Nº 1 "Ópera"

14 € por persona

Termos de café
Zumos variados
Infusiones
Aguas infusionadas

Nº 2 "Gran Vía"

17 € por persona

Termos de café
Zumos variados
Infusiones
Aguas infusionadas
Bollería variada
Fruta de temporada
Lácteos
Aperitivos salados

Nº 3 "Callao"

24 € por persona

Termos de café
Zumos variados
Infusiones
Aguas infusionadas
Bollería recién horneada
Donuts variados
Pudding de chía y coco
Mini bowls de fruta de temporada
Mini brioche de salmón
Mini tоста de jamón con tomate
Cruautés de verduritas con hummus y guacamole
Endivias con crema de queso
Tortilla de patata y alioli

Menú mini ejecutivo

"Puerta del Sol"

Entrantes para compartir

Surtido de croquetas

Ensalada de tomate de Mazarrón con burratina (V)

Huevos rotos con jamón

Principal a elegir

Salmón con salsa de yogurt griego eco, remolacha y berros

Solomillo a la brasa con papas arrugás y chimichurri

Arroz meloso de champiñones con lascas de queso manchego (V)

Postre (igual para todos los comensales. A elegir uno)

Tarta de queso cremosa con fruta y sorbete de fresa de Huelva

Bizcocho fondant de chocolate con sorbete de cereza y naranja

Fruta de temporada cortada

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

Café o té

35 € por persona

***Pregunta por otras opciones**





Finger Buffet "Plaza de Cibeles"

Salmorejo de mango con cacahuètes caramelizados (V)

Hummus con pan de pita crujiente (V)

Ensaladilla con boquerón

Tostadita de maíz con tartar de atún

Ensalada de quinoa, choclo, boniato y tomatito cherry (V)

Surtido de croquetas (V)

Mini focaccia con tomate, mozzarella y albahaca (V)

Pollo de corral marinado con cebolla roja y piña

Tostadita de queso de cabra con cebolla caramelizada (V)

Mini burger "La Finca" con pan brioche

Postres

Brownie de chocolate y aceite de oliva virgen extra

Tarta de queso con frutos rojos

Mini plato de refuerzo

Arroz de setas de temporada (V)

Fideuá de frutos del mar

Tabla de quesos nacionales, uvas y frutos secos (V)

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

Café o té

45 € por persona
+ 5 € plato de refuerzo



Menú Cena y Vino Español

Menú Cena

Entrante a elegir

Burratina, mermelada de tomate asado a la vainilla, mango y pampinas (V)
Tartar de bogavante y tomate, ajo blanco y negro
Carpaccio de gambón con gazpacho tatemado, manzana verde y maíz crujiente

Principal a elegir

Dorada a la plancha, ruibarbo caramelizado al Pedro Ximénez, sopa de estragón e hinojo
Solomillo de vaca vieja, mojos tricolor y papas arrugadas
Terrina de cordero, patatas revolconas, berenjena frita con miel, dátil y almendras

Postre a elegir

Bizcocho fondant de chocolate con sorbete de cereza y naranja
Brioche de 3 leches caramelizado con sorbete de cítricos y jengibre
Fruta de temporada cortada

Bebidas

Agua mineral y refrescos
Cerveza

Menú Vino Español

Aceitunas aliñadas de Ondas: vermutería + lounge (V)
Tabla de quesos nacionales, uvas y frutos secos (V)
Tabla de embutidos ibéricos con picos de Jerez
Surtido de croquetas
Mini burguer "La Finca" con pan brioche

Postre

Mini brownie de chocolate y aceite de oliva virgen extra

Bebidas

Vino Tinto La Escucha D.O. Bierzo
Vino Blanco La Charla D.O. Rueda
Agua mineral y refrescos
Cerveza

***Pregunta por otras opciones**
50 € por persona

40 € por persona



Menú Cóctel

Fríos

Salmorejo de mango con cacahuets caramelizados (V)
Hummus con pan de pita crujiente (V)
Ensalada de quinoa, choclo, tomatito cherry y queso latino (V)
Tabla de quesos nacionales, uvas y frutos secos (V)
Ensaladilla con boquerón
Tostadita de maíz con tartar de atún
Ceviche clásico con boniato y choclo
Carpaccio de ternera, rúcula y parmesano
Cecina de León ahumada con almendras fritas
Pan de pita con pastrami, salsa tzaziki y rúcula

Postres

Brownie de chocolate de aceite de oliva
Panna cotta de coco y fruta de la pasión
Tarta de queso con frutos rojos y galleta crujiente
Mini crème brûlée

Calientes

Surtido de croquetas
Mini focaccia con tomate, mozzarella y albahaca (V)
Berenjena frita con miel del bosque (V)
Pollo de corral marinado con cebolla roja y piña
Tostadita de queso de cabra con cebolla caramelizada (V)
Mini burger “La Finca” con pan brioche
Gyozas de pollo al vapor con salsa hoisin
Bomba de tortilla
Tosta de solomillo ibérico con confitura de higos
Taco de carnitas con chiplotle y cilantro

Bebidas

Vino Tinto La Escucha D.O. Bierzo
Vino Blanco La Charla D.O. Rueda
Agua
Refrescos
Cerveza

Duración: 90 minutos

5 Fríos – 5 Calientes – 3 Postres 65 € por persona

6 Fríos – 6 Calientes – 3 Postres 70 € por persona



Vinos y destilados

Pack Vinos básico **10 € por persona**

Vino Tinto La Escucha D.O. Bierzo
Vino Blanco La Charla D.O. Rueda

Tickets (mínimo 20 personas)

Destilados no premium	9 € por persona
Destilados premium	13 € por persona

Barra libre (1h de duración)

De destilados no premium	20 € por persona
De destilados premium	35 € por persona
Hora extra no premium	15 € por persona
Hora extra premium	25 € por persona

Condiciones generales de menú de banquetes

- Un mínimo de personas será considerado dependiendo del menú elegido
- Con más de 20 comensales se ha de elegir el menú previamente
- (V) Vegetariano
- Todos los precios son por persona y por servicio
- Alergias e intolerancias serán informadas al hotel 7 días antes del evento
- Modificaciones sobre los servicios contratados serán permitidos hasta 3 días antes del evento
- 10% IVA incluido en todos los servicios de restauración
- 21% IVA incluido en alquiler de salas y servicios de audiovisuales



HYATT CENTRIC™

GRAN VIA MADRID

Departamento de eventos— Hyatt Centric Gran Via Madrid
Gran Vía, 31, Madrid, 28013 | +34-918-371-234 | madct.events@hyatt.com
www.hyattcentricgranviamadrid.com