



# Eventos

C/MONASTERIO DE LAS HUELGAS, 13  
REBECA@RITASIBARITA.COM

659 897 735  
RITASIBARITA.COM



# Rita Siba Rita

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

*¿Buscas el lugar perfecto  
para celebrar tu evento?*

En Rita Sibarita te ofrecemos un espacio único en Madrid. Desde aquí podrás disfrutar de unos atardeceres espectaculares, mientras saboreas nuestros platos en la mejor compañía.

Nuestra terraza es el lugar ideal para organizar eventos de empresa; reuniones familiares o con amigos.

Todo el equipo de Rita Sibarita comenzaremos a trabajar para que tu experiencia con nosotros sea inolvidable.

Solo tienes que preocuparte de pasártelo bien y sonreír,  
¡el resto es cosa nuestra!





TE PRESENTAMOS NUESTROS MENÚS

# Gastro 1

Jamón ibérico de Salamanca cortado a cuchillo

Brocheta de Salmón marinado con aire de eneldo

Tartaleta de ensaladilla rusa con huevas de tobiko

Nigiri de pez mantequilla con trufa negra de temporada

Spring roll de verduras estilo ratatouille

Ravioli de centollo con crema de gamba

Risotto de seta de temporada con pecorino

Mini hamburguesa de presa de avila con cebolla caramelizada  
y crema de queso y bacon

## POSTRE

Brownie con salsa de chocolate blanco

## BEBIDA

La bebida, que acompaña al menú, está incluida en el precio  
y comenzará con el servicio de comida

(las bebidas previas y posteriores a la comida no están incluidas)

Azpilicueta Crianza

(D.O. Rioja)

Blanco K-Naia (verdejo)

42,00€/comensal



# Gastro 2

Tablas de quesos europeos con panal de miel

Micuit de Foie con frutos rojos y crujiente de sobao

Brocheta de Salmón marinado con aire de eneldo

Tartaleta de ensaladilla rusa con huevas de tobiko

Nigiri de pez mantequilla con trufa negra de verano

Arroz marinero de pulpo

Pincho de langostino satay

Mini hamburguesa de presa de Ávila con cebolla caramelizada

y crema de queso-Bacon

Bao de Carrillera ibérica al vino tinto de extremadura

## POSTRE

Brownie con salsa caliente de chocolate

## BEBIDA

La bebida, que acompaña al menú, está incluida en el precio y comenzará con el servicio de comida

(las bebidas previas y posteriores a la comida no están incluidas)

Azpilicueta Crianza

(D.O. Rioja)

Blanco K-Naia (verdejo)

48,00€/comensal

# Gastro 3

Jamón ibérico de Salamanca cortado a cuchillo

Tartar de Atún rojo gaditano aliñado con Kimchee

Tartaleta de ensaladilla rusa con huevas de tobiko

Ravioli de Centollo con salsa de gamba

Nigiri de pez mantequilla con trufa negra de otoño

Bisque de gamba con carne de nécora o salmorejo con huevo  
y alma de jamon (según temporada)

Risotto de seta de temporada y pecorino

Fish and chips de bacalao con mahonesa de yuzu

Bao Carrillera ibérica al vino tinto de Extremadura

Mini hamburguesas de presa de Ávila con cebolla caramelizada

## POSTRE

Brownie con salsa caliente de chocolate

## BEBIDA

La bebida, que acompaña al menú, está incluida en el precio  
y comenzará con el servicio de comida

(las bebidas previas y posteriores a la comida no están incluidas)

Azpilicueta Crianza

(D.O. Rioja)

Blanco K-Naia (verdejo)

53,00€/comensal



# Gastro Celiaco

Tabla de Quesos Europeos con Panal de Miel  
Dados de Patatas Rellenos de Mojo y Alioli de Ajo Negro  
Alcachofas Confitadas con el Mejor Aceite del Mundo  
Nigiri de Pez Mantequilla con Trufa Negra de Verano  
Spring Roll de Verduras Estilo Ratatouille  
Bastones de Berenjena en Tempura, con Hummus y Miel de Caña  
Risotto de Seta de temporada con Pecorino  
Mini hamburguesa de presa de Ávila con cebolla caramelizada  
y crema de queso-Bacon

## POSTRE

Espuma de Yogurt

## BEBIDA

La bebida, que acompaña al menú, está incluida en el precio  
y comenzará con el servicio de comida

(las bebidas previas y posteriores a la comida no están incluidas)

Tinto Carabal Rasgo

(D.O. Rivera del Guadina ``6 meses en barrica``. Shyrax y tempranillo)

Blanco K-Naia (verdejo)

42,00€/comensal



# Gastro Vegetariano

Tabla de Quesos Europeos con Panal de Miel

Dados de Patatas Rellenos de Mojo y Alioli de Ajo Negro

Alcachofas Confitadas con el Mejor Aceite del Mundo

Tomate de Temporada

Spring Roll de Verduras Estilo Ratatouille

Bastones de Berenjena en Tempura, con Hummus y Miel de Caña

Risotto de Seta de temporada con Pecorino

Mini hamburguesa Vegana

## POSTRE

Brownie con salsa de chocolate blanco

## BEBIDA

La bebida, que acompaña al menú, está incluida en el precio y comenzará con el servicio de comida

(las bebidas previas y posteriores a la comida no están incluidas)

Tinto Carabal Rasgo

(D.O. Rivera del Guadina "6 meses en barrica". Shyras y tempranillo)

Blanco K-Naia (verdejo)

42,00€/comensal



# Y si quieres más...

- Puedes añadir medio **cóctel** de bienvenida; mojito, caipirinha...4 euros

- Incluye **Aperol Spritz** en tu barra libre 4 euros

- ¿Qué quieres hacer con las **consumiciones previas** a la comida o cena?

**1.** Como cortesía para tus invitados **podemos anotarlas** para que las abones al final del evento.

**2.** Recibe a tus invitados con **media hora de bebidas** (cerveza, vino y refrescos) 4 euros por persona.

**3.** Cada persona puede abonar al momento su consumición

- Para los más glotones puedes añadir **un plato** más a cualquiera de nuestros menús por 3,5€ (Rollito Vietnamita de Perdiz ó Uramaki)

- Puedes incluir cualquiera de estos **vinos** a tu menú

## *tintos*

Pruno D.O Rivera del Duero 2€ pp

Malahierba V.T Castilla y León 3€ pp

Navaherreros D.O Vinos de Madrid 3€ pp

## *blancos*

Javier Sanz D.O Rueda 2€ pp

Les Argeliers A.O.C Borgoña 3€ pp

Dr Loosen VDP Monsel-Saar-Ruwer 2€ pp

- Para golosos...puedes convertir el postre para compartir en uno individual. Un **minipostre** para cada invitado por 2€ más por comensal.

- **Los peques** también van a disfrutar y mucho!

Para ellos un menú especial compuesto por croquetas, mini hamburguesas y nuggets de pollo.

Todo preparado con mucho cariño por nosotros.

Con su bebida y un heladito de postre por 15€.



# Nosotros también tenemos FAQs

- Nuestros menús Gourmet, Sibarita y Gastro **incluyen café**. No incluyen licores
- El aforo máximo de la terraza interior es de **90** personas si la celebración es tipo **cóctel** y **50** si es **sentado**.
- Las consumiciones previas a la comida o cena no están incluidas. Pueden pagarlas tus invitados al momento de pedirlos o, si prefieres, puedes abonarlas tú al final de la celebración.
- Nuestra carta es muy variada, preparamos platos **vegetarianos** y para **celíacos** tenemos una pizza para chuparse los dedos.
- No tenemos tartas pero tenemos unos **postres maravillosos** donde colocar velas de cumpleaños.
- Si tu evento es de **día** tendrás la terraza disponible hasta las **19.00h**. Si por el contrario, es de **noche**, podrás disfrutar de Rita Sibarita hasta la hora de **cierre del local**.
- Para la celebración de eventos de pie en la terraza de invierno el mínimo de contratación es de 2500€.
- Para **formalizar** la reserva pedimos el pago del **25% del total**. El resto será abonado el mismo día de la celebración.
- No disponemos de parking privado pero es una zona en la que se aparca fácilmente.
- ¿Tu **celebración es sorpresa**? Es muy importante que nos lo comuniques para que todo salga genial.
- En los eventos que se celebran en la **terrace de verano** se aplica un **10% adicional**.





RitaSibaRita

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·