



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

Gourmet 1

sentado a compartir

MENÚ

Tomate de Temporada con Ventresca de Bonito del Norte

(Un plato por cada cuatro comensales)

Croqueta de jamón ibérico Salmantino

(Un plato por cada cuatro comensales)

Uramaki de Langostino Crujiente con Aguacate
y Mahonesa de Kimchee

(Un plato por cada cuatro comensales)

Tiradito de pez Mantequilla y Picada de Thai

(Un plato por cada cuatro comensales)

Mini Hamburguesa Rita con Crema Casera de Bacon y Queso

(Un plato por cada cuatro comensales)

POSTRE

Brownie de Chocolate Suizo y Nueces Californianas
con Helado de Vainilla al Bourbon

(Un plato por cada cuatro comensales)

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)

38,00€/comensal

Gourmet 2

sentado a compartir

MENÚ

Jamón Ibérico Salmantino cortado a cuchillo

(Un plato por cada cuatro comensales)

Ensaladilla Rusa, Mojama, Won Ton Frito y Huevas de Tobiko

(Un plato por cada cuatro comensales)

Croquetas de Jamón Ibérico Salmantino

(Un plato por cada cuatro comensales)

Alcachofas Tudelanas Confitadas en Aceite de Oliva Virgen

(Un plato por cada cuatro comensales)

Mini Hamburguesa Rita con Crema Casera de Bacon y Queso

(Un plato por cada cuatro comensales)

POSTRE

Brownie de Chocolate Suizo y Nueces Californianas
con Helado de Vainilla al Bourbon

(Un plato por cada cuatro comensales)

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

Gourmet 3

sentado a compartir

MENÚ

Foie Micuit Casero con Polvo de cecina de Astorga y Frutos Rojos
Macerados en Tequila Reposado sobre Crujiente de Sobao Pasiego

(Un plato por cada cuatro comensales)

Tartar de Atún Rojo, Kimchee, sésamo y hoja de shiso verde

(Un plato por cada cuatro comensales)

Pulpo Asado sobre Patatas Revolconas

(Un plato por cada cuatro comensales)

Rollito de Perdiz de tiro con Escabeche Casero

(Un plato por cada cuatro comensales)

Magret de Pato Asado con puré de Boniato a la Brasa

(Un plato por cada cuatro comensales)

POSTRE

Brownie de Chocolate Suizo y Nueces Californianas
con Helado de Vainilla al Bourbon

(Un plato por cada cuatro comensales)

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)

45,00€/comensal

Gourmet Celiaco

sentado a compartir

MENÚ

Tomate de Temporada con Ventresca de Bonito del Norte

(Un plato por cada cuatro comensales)

Dados de Patatas Rellenos de Mojo y Alioli de Ajo Negro

(Un plato por cada cuatro comensales)

Uramaki de Langostino Crujiente con Aguacate
y Mahonesa de Kimchee

(Un plato por cada cuatro comensales)

Tiradito de pez Mantequilla y Picada de Thai

(Un plato por cada cuatro comensales)

Mini Hamburguesa Rita con Crema Casera de Bacon y Queso

(Un plato por cada cuatro comensales)

POSTRE

Espuma de Yogurt

(Un plato por cada cuatro comensales)

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``. Shyraz y tempranillo)

Blanco K-Naia (verdejo)

38,00€/comensal

Gourmet Vegetariano

sentado a compartir

MENÚ

Tomate de Temporada

(Un plato por cada cuatro comensales)

Dados de Patatas Rellenos de Mojo y Alioli de Ajo Negro

(Un plato por cada cuatro comensales)

Uramaki Vegetal

(Un plato por cada cuatro comensales)

Spring Roll de Verduras Estilo Ratatouille

(Un plato por cada cuatro comensales)

Mini Hamburguesa Vegana

(Un plato por cada cuatro comensales)

POSTRE

Brownie de Chocolate Suizo y Nueces Californianas
con Helado de Vainilla al Bourbon

(Un plato por cada cuatro comensales)

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``. Shyraz y tempranillo)

Blanco K-Naia (verdejo)

38,00€/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 pedir las 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

