

Babel

eventos sentados

Eventos sentados con alma de rooftop:

Gastronomía de autor, vistas y servicio muy cuidado en el este de Madrid

terraza de verano
terraza de invierno





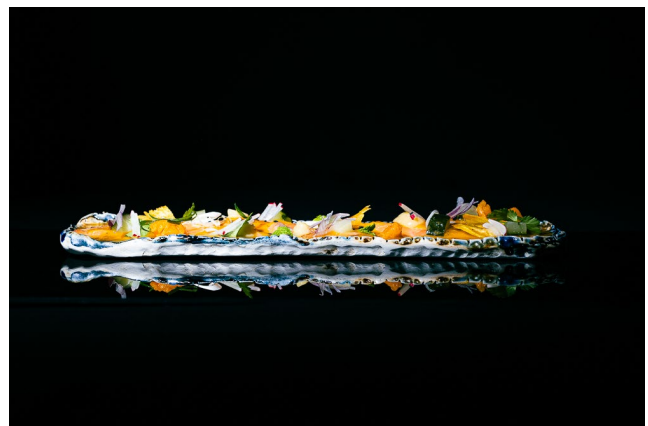
• terraza •

Nuestra historia

En Babel Terraza llevamos desde 2017 dando la bienvenida tanto a madrileños como a trotamundos que acaban de aterrizar. Y sí, tener el aeropuerto de Madrid-Barajas tan cerca le da ese punto internacional y abierto que nos encanta. Aquí el rollo es claro: un espacio cosmopolita donde todo el mundo se siente a gusto.

Experiencias en Babel

En Babel Terraza, el chef Sergio Laguna firma una cocina de fusión moderna que mezcla raíces clásicas e influencias asiáticas y sudamericanas, con producto local y de temporada. Más que una comida, cada evento se vive como una experiencia multisensorial en un rooftop que combina lo mejor de Madrid con la energía de destinos lejanos.



Nuestros espacios

Babel es el mejor rooftop de la zona este de Madrid que se distingue por sus espacios versátiles. Una terraza preparada para disfrutar durante todo el año, ya sea bajo el sol o en los días más frescos al tener una parte cubierta y climatizada. Babel es el lugar perfecto para vivir experiencias inolvidables. Además, disponemos de una sala muy cómoda con una decoración muy actual, y acogedora.

Eventos tipo “sentados”

En nuestros espacios, podemos acoger desde 20 hasta 200 personas, en formato banquete, imperial, en U. Incluye nuestro equipo profesional de barra y sala, con la música acorde a tu evento.

Los eventos en Babel son experiencias donde se mezcla la gastronomía, la conversación y la energía. Nuestro equipo, crea momentos memorables cuidando los detalles para que los invitados disfruten.



Nuestros espacios

Espacio	Dimensiones	Tipo evento	Capacidad	Duración evento
 Terraza de verano	420 metros cuadrados	sentados	De 20 a 200 personas	Mediodía: 13:00 a 19:00 Tarde: 20:00 a 02:30
 Terraza de invierno climatizada	180 metros cuadrados	Sentados	De 20 a 150 personas	Mediodía: 13:00 a 19:00 Tarde: 20:00 a 02:30
 Salón interior	90 metros cuadrados	Sentados	De 20 a 40 personas	Mediodía: 13:00 a 19:00 Tarde: 20:00 a 02:30

Solicita una visita personalizada para ver los espacios

Nuestros espacios son adaptables a cualquier tipo y tamaño de evento



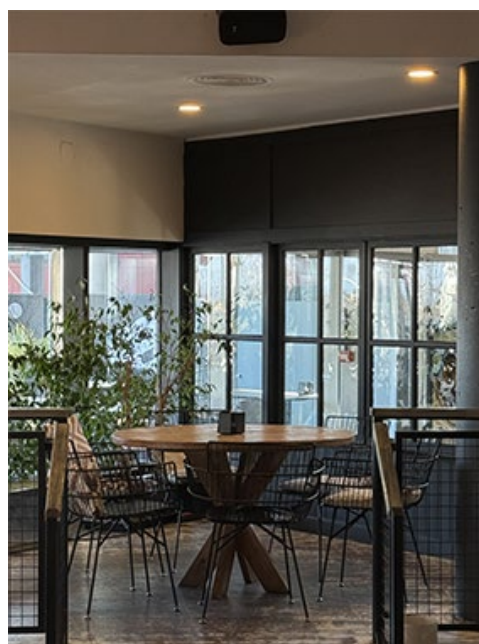
Propuestas de menús

Te presentamos opciones de menú sentados que hemos preparado junto al equipo de cocina. También, personalizamos tus menús según tus preferencias y necesidades

Menú	Bebida	€ Persona
Callejero	2 consumiciones por persona	34 €
Clásico	3 consumiciones por persona	42 €
Canalla	Incluida durante la comida / cena	48 €
Autor	Incluida durante la comida / cena	58 €
Aventurero (Niños)	2 refrescos	22 €

Disponemos de opciones aptos para veganos, vegetarianos.

También menús sin gluten, sin lactosa u otras alergias.



Callejero

Propuesta de menú con raciones para compartir. Platos auténticos pensados para celebrar cualquier reunión informal entre amigos que quieren algo funcional.

Raciones a compartir (Cada plato para 4 personas)

- ✓ Croquetas de jamón ibérico
- ✓ Ensaladilla escabechada de pollo
- ✓ Sääm de bienmesabe de corvina, chirivía-lima, salsa chipotle y menta chocolate
- ✓ Nuestros torreznos con patatas revolconas
- ✓ Gyozas de pollo y verduras con salsa yakiniku
- ✓ Bao de panceta a la pekinesa (1 ud por persona)

Bebida incluida dos consumiciones por persona a elegir entre:

- ✓ Vinos de nuestra bodega:
 - ☐ Zinio: Vino tinto D.O. Rioja; Uva tempranillo; Crianza de 12 meses en barril.
 - ☐ Tamiz: Vino tinto D.O. Ribera del Duero; Tinta del País; Crianza de 8 meses en barrica.
 - ☐ Viña Lisonja; Vino blanco D.O. Rueda; 100% Verdejo
- ✓ Cerveza Mahou de barril, cerveza sin gluten, tinto de verano.
- ✓ Refrescos, zumos, agua mineral.

¿Necesitas un menú personalizado? Nuestro chef te lo diseña

Menú clásico

Guiño a nuestro concepto, con platos más clásicos dando valor al producto. Perfecto para celebraciones al mediodía y en horario de cenas.

Para compartir (Cada plato para 4 personas)

- ✓ Torreznos de Soria, patatas revolconas, picada de lima, miel, almendras y perejil.
- ✓ Huevos rotos con patata confitada y jamón ibérico.

Para continuar (A elegir un plato por persona)

- ✓ Hamburguesa de picada de vaca madurada, duxelle de setas y foie con queso Arzúa.
- ✓ Hamburguesa de pollo crujiente a baja temperatura con ketchup de chipotle y queso gouda.
- ✓ Merluza frita a la andaluza con ali-oli de lima y berros a la mostaza.

Sabe a gloria para terminar

- ✓ Tarta de queso Grana Padano.

Bebida incluida dos consumiciones por persona a elegir entre:

- ✓ Vinos de nuestra bodega:
 - ☐ Zino: Vino tinto D.O. Rioja; Uva tempranillo; Crianza de 12 meses en barril.
 - ☐ Tamiz: Vino tinto D.O. Ribera del Duero; Tinta del País; Crianza de 8 meses en bodega.
 - ☐ Viña Lisonja; Vino blanco D.O. Rueda; 100% Verdejo
- ✓ Cerveza Mahou de barril, cerveza sin gluten, tinto de verano.
- ✓ Refrescos, zumos, agua mineral.

¿Necesitas un menú personalizado? Nuestro chef te lo diseña

Cóctel Canalla

Menú superior, versátil y seductor pensado para los amantes del buen comer en un ambiente desenfadado para hacer de tu evento el momento que esperabas.

Para compartir (Cada plato para 4 personas)

- ✓ Flor de alcachofa confitada, polvo de jamón y crema de ajo negro
- ✓ Croquetas de jamón ibérico
- ✓ Brandada de bacalao con coulis de mango y salpicón de frutos secos

Para continuar (A elegir un plato por persona)

- ✓ Laminado de picaña, escabeche Nikkei y chifles
- ✓ Solomillo de cerdo con reducción de frutos rojos
- ✓ Corvina confitada con puré de hinojo

Sabe a gloria para terminar

- ✓ Brownie de chocolate

Bebida incluida:

- ✓ Vinos de nuestra bodega:
 - ❑ Zinio: Vino tinto D.O. Rioja; Uva tempranillo; Crianza de 12 meses en barril.
 - ❑ Tamiz: Vino tinto D.O. Ribera del Duero; Tinta del País; Crianza de 8 meses en barrica.
 - ❑ Viña Lisonja; Vino blanco D.O. Rueda; 100% Verdejo
- ✓ Cerveza Mahou de barril, cerveza sin gluten, tinto de verano.
- ✓ Refrescos, zumos, agua mineral.

¿Necesitas un menú personalizado? Nuestro chef te lo diseña

Menú de autor

Sergio Laguna os ofrece un viaje gastronómico donde predominan sabores llenos de pasión y disciplina. Menú lleno de sabores para la memoria e ideal para vivir una experiencia sensorial para recordar.

Para compartir (Cada plato para 4 personas)

- ✓ Anchoa de Santoña, mantequilla ahumada y trufa negra (1 ud por persona)
- ✓ Curry rojo de gambón con noodles
- ✓ Katsu Sando de solomillo de cerdo, sabayón de col y katsuobushi con salsa tonkatsu

Para continuar (A elegir un plato por persona)

- ✓ Solomillo de ternera con cremoso de queso Arzúa
- ✓ Magret de pato, teriyaki de tamarindo y cremoso de apionabo
- ✓ Tataki de atún balfegó, ponzu, pepino dulce encurtido y arroz al vapor

Sabe a gloria para terminar

- ✓ Trufas de chocolate con ralladura de naranja y coulis de mango

Bebida incluida:

- ✓ Vinos de nuestra bodega:
 - ❑ Zinio: Vino tinto D.O. Rioja; Uva tempranillo; Crianza de 12 meses en barril.
 - ❑ Tamiz: Vino tinto D.O. Ribera del Duero; Tinta del País; Crianza de 8 meses en barrica.
 - ❑ Viña Lisonja; Vino blanco D.O. Rueda; 100% Verdejo
- ✓ Cerveza Mahou de barril, cerveza sin gluten, tinto de verano.
- ✓ Refrescos, zumos, agua mineral.

¿Necesitas un menú personalizado? Nuestro chef te lo diseña

Menú para aventureros (Válido para < 8 años)

Pensado para los peques, para que disfruten junto a los mayores con sabores que más les gustan.

Para compartir (Cada plato para 4 personas)

- ✓ Croquetas de puchero de jamón ibérico
- ✓ Quesadillas de york y queso
- ✓ Tarta de queso Grana Padano D.O.

Para continuar (A elegir un plato por persona)

- ✓ Hamburguesa de picada de vaca con queso y bacon
- ✓ Nuggets de pollo caseros
- ✓ Delicias de merluza

Sabe a gloria para terminar

- ✓ Brownie de chocolate

Sabe a gloria para terminar

- ✓ Dos consumiciones por niño a elegir entre refrescos, zumos o agua mineral

¿Necesitas un menú personalizado? Nuestro chef te lo diseña

Bebida ampliada:

Después de cada cena/comida, puedes añadir más bebida para seguir disfrutando de tu evento. Te proponemos las siguientes opciones

Opción	Bebida	Marcas (ejemplos)	Precio (€)
Consumiciones fuera de presupuesto	Cerveza de barril, vino, refrescos	Mahou; Coca Cola; zumos; Zinio; Tamiz; Viña Lisonja	3,50 ud
Combinados (Excepto bebidas premium y cócteles)	Ron, whisky, ginebra, vodka	White Label, Seagrams, Absolut, Brugal, Barceló o similares	9 copa
Combinados premium y cócteles	Bebidas premium y cócteles	Barceló imperial, Citdelle, Brockmans o similar, cócteles.	11 copa
Barra libre fuera de presupuesto	Cerveza de barril, vino, refrescos	Mahou; Coca Cola; zumos; Zinio; Tamiz; Viña Lisonja	6 hora
Barra libre combinados	Ron, whisky, ginebra, vodka	White Label, Seagrams, Absolut, Brugal, Barceló o similares	15 / 1ª hora 12 / 2º hora
Barra libre cócteles y combinados premium	Ron, ginebra, vodka, whisky	Barceló imperial, Citdelle, Brockmans o similar, cócteles.	19 / 1ª hora 15 / 2º hora

Existe la posibilidad de comprar tickets por la cantidad que se desea consumir o hacerlo a cuenta abierta, La cuenta abierta permite al cliente establecer una barra libre con un presupuesto máximo a gastar y qué bebidas están incluidas. Poco antes de que el consumo alcance la cantidad establecida, el cliente será informado permitiendo ampliarlo si así se desea.



**El consumo y venta de alcohol es solo apto para mayores de edad.
Disfruta con responsabilidad. Recuerda que lo importante es celebrar juntos.**

Servicios extras:

Te ofrecemos servicios extras que puedes necesitar para hacer de tu evento

Servicio	Tipos	Especificaciones	Precio €
Cortador de jamón	Pata de Jamón incluida Sin pata (solo cortador)		500 ud 225 ud
Mesa de quesos	4 quesos con D.O.	Idiazábal, San Simón, Payoyo, La Peral	5 persona
Mesa de chuches	6 chuches variadas por persona	Decoración mesa incluida	3 persona
Mesa dulce	3 tipos de pollería por persona	Decoración mesa incluida	6 persona
DJ		Con volumen controlado	75 hora
Música	Carpeta personalizada del cliente		Sin cargo
Animador infantil	Juegos variados	Para niños entre los 03 y los 08 años	125 /hora
Tartas especiales	Diferentes sabores y decoraciones	30 raciones	70 /Unidad
Equipo audiovisual	TV, portátil, equipo sonido, micro, proyector	Incluye cableado y montaje	Sin cargo
Catas de vino y cerveza	Producto a determinar		Presupuesto aparte
Coctelero	Cócteles a determinar		Presupuesto aparte



Pregúntanos por packs especiales corporativos



¿Listo para crear un evento inolvidable?

Contáctanos hoy y preparamos tu evento de manera personalizada



91 91 91 972



669 36 90 56



gonzaloflores@clovergroup.es



www.babelterrace.com

Síguenos en rrss



@babel_terrace



@babelterrace

Reserva sin compromiso tu visita para conocer el espacio

Preguntas más frecuentes:

- ✓ ¿Puedo llevar mi propia decoración? Claro que si, dinos que quieres poner y cuando para coordinarte con nosotros antes del evento. Lo único que no está permitido es el uso de confeti y decoraciones que sean ofensivas o que puedan herir la sensibilidad de otros clientes.
- ✓ ¿Puedo llevar mi propia tarta al evento? Por seguridad alimentaria garantizamos la máxima calidad trazabilidad de nuestros productos. En caso de querer traer una tarta de fuera, es necesario una factura donde venga el número de lote. En este caso hay un coste por servicio y comensal de 1,5€
- ✓ ¿Qué pasa si llueve? Disponemos de una zona cubierta para días de lluvia en verano, y también climatizada para los días fríos de invierno.
- ✓ ¿Se puede hacer un brindis con micrófono? Si, disponemos de micro y auto-amplicador para poder hacer un speech o brindis.
- ✓ ¿Se puede poner mi propia música? Si, nos puedes enviar una lista con tu música para reproducir el día del evento, pero se alternará con otro tipo música para el resto de clientes de la terraza
- ✓ ¿Puedo proyectar un video? Si, disponemos de todo el equipo audiovisual necesario.
- ✓ ¿Hay parking para clientes? Si, tienes la posibilidad de dejar el coche en el parking de manera gratuita las dos primeras horas.
- ✓ ¿Hay acceso para personas con movilidad reducida? Si, la accesibilidad para personas de movilidad reducida se garantiza a través del uso de ascensores.
- ✓ ¿Cómo hago el pago? El pago pendiente una vez descontado el importe del adelanto, se puede realizar el día del evento en efectivo, con tarjeta de crédito (VISA, AMEX, Mastercard). Para hacer el pago por transferencia es necesario hacerla antes del día del evento.

Condiciones de contratación:

- ✓ Organizamos eventos tipo sentados para grupos a partir de 15 personas.
- ✓ Para formalizar la reserva solicitamos un adelanto que será descontado del importe final a pagar.
 - Eventos de hasta 50 personas: Adelanto de 75€
 - Eventos de 51 a 100 personas: Adelanto de 150€
 - Eventos de más de 100 personas: Adelanto de 200 €

El adelanto se puede hacer en efectivo, mediante tarjeta de crédito o mediante transferencia con los a:

- IBAN ES48 2100 6071 2602 0023 1816.
 - Titular: Pelons&Beer SL.
 - Concepto: Nombre + fecha del evento
- ✓ Debido a temas de producción, se puede modificar el número de asistentes del evento hasta 48 horas antes del evento, teniendo un margen del 5% de variación hasta 24 horas antes.
- ✓ Política de cancelación: En caso de querer cancelar el evento, se devolverá el importe del adelanto si se cancela con un máximo de 30 días antes de la fecha de celebración.