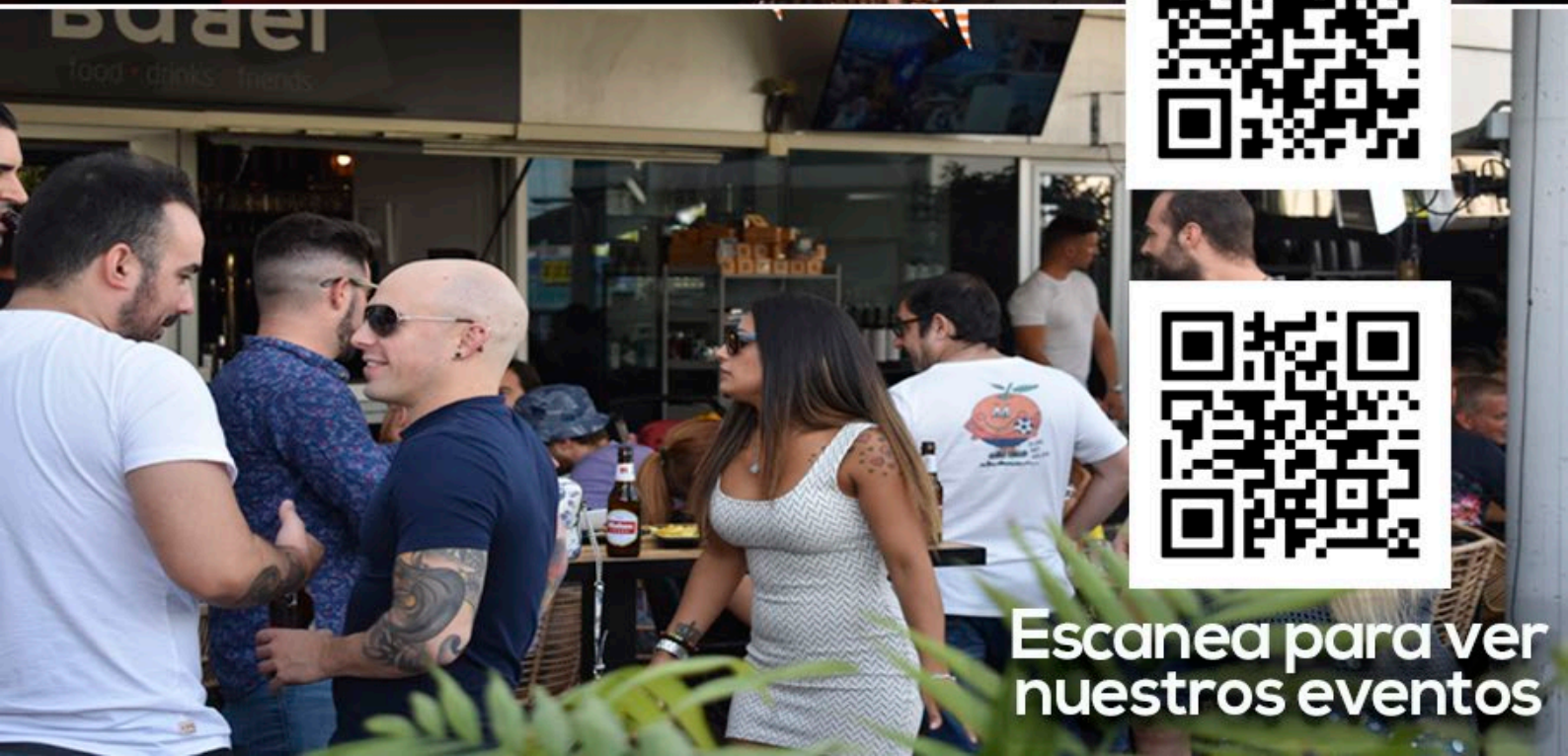
Babel

eventos tipo cóctel

experiencias que transforman momentos en inolvidables

terraza de verano
terraza de invierno



Escanea para ver nuestros eventos

Babel

· 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

Nuestra propuesta gastronómica invita a recorrer los sabores de diferentes rincones del mundo a través de una cocina de fusión moderna y sofisticada, donde conviven platos clásicos reinventados con creaciones atrevidas. En Babel ofrecemos viajes gastronómicos. Utilizamos ingredientes locales y de temporada para garantizar frescura y calidad en cada creación. Al frente de la cocina, el chef Sergio Laguna – con formación en técnicas francesas y una creatividad marcada por influencias asiáticas y sudamericanas, posee más de 20 años de experiencia como jefe de cocina y formado en restaurantes de alta cocina como Kabuki, asesor gastronómico de diversos proyectos y chef ejecutivo de varias marcas – ofrece una carta dinámica y actual, en la que conviven recetas con carácter y personalidad propia: desde opciones atrevidas e internacionales hasta propuestas más tradicionales, siempre con un toque original y desenfadado.

En Babel se disfruta no solo de la comida, sino de una experiencia multisensorial en un entorno que combina lo mejor de Madrid con la energía de destinos lejanos.

Babel
terraza

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: desde eventos familiares, cumpleaños eventos corporativos, hasta cenas relajadas entre amigos. Además, disponemos de una sala muy cómoda con una decoración muy actual, cómoda y acogedora.
Espacios polivalentes para celebrar cualquier evento tipo cóctel, ya sean cumpleaños, celebraciones familiares, afterwork o eventos corporativos.

Eventos tipo cóctel

Nuestros eventos tipo cóctel son personalizables. Podemos acoger desde 20 hasta 400 personas, en formato de pie, con mesas altas o mixto. Incluye nuestro equipo profesional de barra y servicio de catering y música acorde a tu evento.

Los eventos tipo cóctel en Babel son experiencias donde se mezcla la gastronomía, la conversación y la energía. Nuestro equipo, especializado en eventos privados y corporativos, crea momentos memorables: desde la bienvenida con cócteles de autor hasta el cierre perfecto. Cada detalle está pensado para que tus invitados disfruten, compartan y recuerden.

Babel
· terraza ·

Nuestros espacios

Espacio	Dimensiones	Tipo evento	Capacidad	Duración evento
Terraza de verano	420 metros cuadrados	Cóctel y mixto	De 20 a 400 personas	Mediodía: 13:00 a 19:00 Tarde: 20:00 a 02:30
Terraza de invierno climatizada	180 metros cuadrados	Cóctel o mixto	De 20 a 200 personas	Mediodía: 13:00 a 19:00 Tarde: 20:00 a 02:30
Salón interior	90 metros cuadrados	Cóctel o mixto	De 20 a 60 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

Babel
· terraza ·

Opciones tipo cóctel

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

Nombre del cóctel	Número de pinchos	Barra libre Vinos de nuestra bodega, cerveza, refrescos	Precio por persona
Clásico	9	1,5 horas	36 €
Clásico	9	2 horas	39 €
Origen	10	1,5 horas	38 €
Origen	10	2 horas	41 €
Canalla	11	1,5 horas	40 €
Canalla	11	2 horas	43 €
Autor	12	1,5 horas	45 €
Autor	12	2 horas	50 €
Aventurero (Niños)	6	2 refrescos	21 €

Disponemos de opciones aptos para veganos, vegetarianos.

También menús sin gluten, sin lactosa u otras alergias.

Babel
· terraza ·

Cóctel Clásico

Destaca por su sencillez. Es un cóctel, ligero y dinámico con productos clásicos, honestos y de nuestra huerta. Ideal para celebrar un afterwork, networking o un evento de media tarde.

Comida:

- ✓ Crema de tomate y mejillones
- ✓ Croquetas de puchero de jamón ibérico
- ✓ Ensaladilla escabechada de pollo de corral
- ✓ Brocheta de mozzarella y tomate cherry al pesto
- ✓ Pico de gallo y guacamole con nachos de máiz
- ✓ Pastel de patata con salsa brava. **Milhoja fina de patata cortada a mano y asada. La terminamos con salsa brava madrileña.**
- ✓ Petit con queso brie y trufa negra
- ✓ Mini hamburguesa de picada de vaca madurada con queso y bacon
- ✓ Tarta de queso Grana Padano D.O.

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

Babel
terraza

Cóctel Origen

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

Comida:

- ✓ Crema de calabaza con lascas de parmesano
- ✓ Croquetas de puchero de jamón ibérico. **Un clásico en los cócteles de Babel. Croqueta de puchero preparada con una infusión de los huesos del jamón a las que se añade el jamón ibérico y mantequilla salada.**
- ✓ Cherry de rama mediano marinado en romero y relleno de queso
- ✓ Endivias con queso azul, nuez picada y miel
- ✓ Bikini de salmón ahumado y guacamole
- ✓ Gyozas de pollo y verduras
- ✓ Torreznos de Soria con patatas revolconas, picada de lima y almendras
- ✓ Bao de panceta a la pekinesa con salsa hoisin. **Panceta melosa cocinada durante 8 horas a baja temperatura, bañada en nuestra salsa Hoisin casera y envuelta en pan bao esponjoso.**
- ✓ Yakitori de pollo y salsa yakiniku
- ✓ Tarta de queso Grana Padano D.O.

Bebida incluida:

- ✓ 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 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

Babel
terraza

Cóctel Canalla

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

Comida:

- ✓ Crema de hinojo con chips de patata
- ✓ Croquetas de puchero de jamón ibérico
- ✓ Ensaladilla escabechada de pollo de corral
- ✓ Brandada de bacalao con coulis de mango y salpicón de frutos secos
- ✓ Endivias con queso azul, nuez picada y miel
- ✓ Gyozas de pollo y verduras con salsa yakiniku. **Empanadilla china rellena de pollo y verduras envuelta en una masa fina y bañada en salsa yakiniku o barbacoa japonesa.**
- ✓ Torreznos de Soria con patatas revolconas, picada de lima y almendras
- ✓ Katsu sando de solomillo de cerdo, sabayón de col y katsuobushi, salsa tonkatsu
- ✓ Yakitori de pollo y salsa yakiniku**. Brocheta japonesa de pollo con salsa cítrica de soja**
- ✓ Mini hamburguesa de picada de baja con crema de queso Arzúa
- ✓ 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

Babel

· terraza ·

Cóctel de Autor

Sergio Laguna os ofrece un viaje gastronómico con pinchos llenos de fuerza, pasión y disciplina. Cóctel lleno de sabores para la memoria y es ideal para vivir y compartir una experiencia sensorial para recordar.

Comida:

- ✓ Vichyssoise de chirivías con pera
- ✓ Anchoa de Santoña, mantequilla ahumada y trufa negra
- ✓ Croquetas de puchero de jamón ibérico
- ✓ Alcachofa confitada, chantilly de setas y foie al PX
- ✓ Ensaladilla escabechada de pollo de corral con pamplinas
- ✓ Brioche de calamar con holandesa de sobrasada y miel
- ✓ Sam de bienmesabe de corvina, chirivía-lima y salsa chipotle. **Comida coreana que consiste en envolver carne o pescado con hojas de lechuga.**
- ✓ Torreznos de Soria con patatas revolconas, picada de lima y almendras
- ✓ Katsu sando de solomillo de cerdo, sabayón de col y katsuobushi, salsa tonkatsu. **Sandwich de origen japonés con solomillo de cerdo empanado en panko acompañado de salsas clásicas del país Nipón.**
- ✓ Laminado de picaña madurada con escabeche Nikkei
- ✓ Brioche de rabo de toro, mantequilla ahumada y cremoso de carabineros
- ✓ Tarta sacher de albaricoque y coulis de maracuyá.

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,

¿Necesitas un menú personalizado? Nuestro chef te lo diseña

Babel
terraza

Cóctel para los aventureros

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

Comida:

- ✓ Croquetas de puchero de jamón ibérico
- ✓ Ensaladilla escabechada de pollo de corral
- ✓ Pastel de patata
- ✓ Fingers de pollo caseros
- ✓ Mini hamburguesa de picada de vaca madurada con queso y bacon
- ✓ Tarta de queso Grana Padano D.O.

Bebida incluida:

- ✓ Dos refrescos, zumos o agua mineral

¿Necesitas un menú personalizado? Nuestro chef te lo diseña

Babel
· terraza ·

Bebida ampliada:

En cada coctel puedes añadir la bebida contratada 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.

Babel
· terraza ·

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	100 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

Babel

· terraza ·

El 95% de nuestros clientes nos recomiendan:

★★★★★ Perfecto para eventos. Celebramos un cumpleaños con amigos y el equipo lo preparó todo a la perfección: Pinchos personalizados, servicio profesional y buen ambiente. Muy recomendable.

★★★★★ Nos ha conquistado. Fuimos varios compañeros a una cena corporativa; la organización fue impecable. Menú cerrado riquísimo y espacio muy cómodo.

★★★★★ Perfecto afterwork. Ambiente informal, buena música. Buen sitio para hacer un evento con compis del trabajo.

★★★★★ Muchas gracias por todo. Ayer lo pasamos muy bien y la gente quedó encantada. Muy ricos los pinchos!!

★★★★★ He celebrado la comunión de mi hija. Tanto la organización, el servicio y la comida de cóctel han esta.do muy bien!!!. Tienen una terraza muy chula!!

★★★★★ Ha superado las expectativas. Comida espectacular y organización impecable

Algunos de nuestros clientes corporativos:

vodafone

XOS

ARCONET

VIAJES El Corte Inglés

LEROY MERLIN

NTT DATA

IBERIA EXPRESS

veci

AMERICAN MARKETING ASSOCIATION

DHL Group

ooh! viajes

aldesa

Babel

· terraza ·

¿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

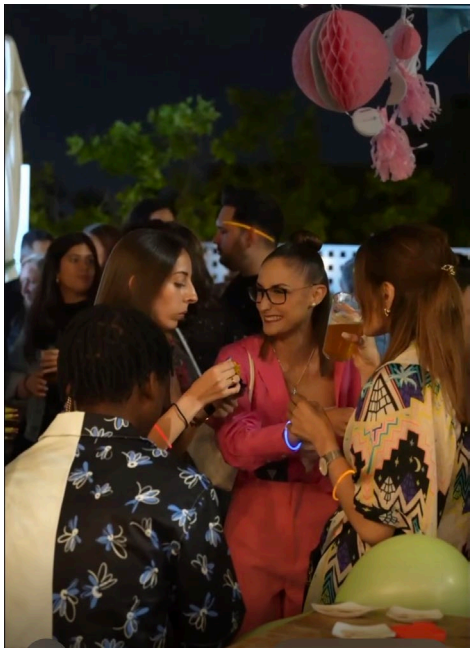
🌐 www.babelterraza.com

Síguenos en rrss

@babel_terraza

@babelterraza

Reserva sin compromiso tu visita para conocer el espacio



Babel
· terraza ·

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-ampilicador 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.

Babel
terraza

Condiciones de contratación:

- ✓ Organizamos eventos tipo cóctel 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.