

EL PRIVADO

DOSSIER // 2026

CALLE IBIZA, 35, 28009 MADRID
BARRIO DEL RETIRO

grupo **bulbiza**

CONTENIDO

01	EL ESPACIO	03
02	FICHA TÉCNICA	08
03	CRITERIO DE RESERVA	13
04	MENÚS	16
05	EXTRAS	33
06	COMPLEMENTOS	35
07	CONDICIONES DE PAGO	37

UN EVENTO ÚNICO EMPIEZA POR ELEGIR EL ESPACIO PERFECTO.

CASI CLANDESTINO, SE ESCONDE EN LA CALLE
IBIZA EN PLENO BARRIO DEL RETIRO.



EXCLUSIVIDAD

Uso privado y exclusivo del espacio durante todo el evento.

ESPACIO VERSÁTIL

Adaptable a reuniones, presentaciones, comidas de empresa, ruedas de prensa, grabaciones, shootings, celebraciones privadas y eventos de marca.

UBICACIÓN

Calle Ibiza, 35.

GESTIÓN INTEGRAL

Posibilidad de organizar el evento de forma llave en mano: gastronomía, mobiliario, audiovisuales, decoración y coordinación.

SELLO GASTRONÓMICO GRUPO BULBIZA

La propuesta gastronómica está respaldada por Grupo Bulbiza:

LA COCINA DE FRENTE

LA RETASCA

CAIÑO



METROPOLI
MENCIÓN DE HONOR

BISTRONÓMIKA

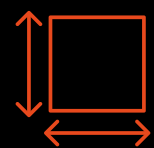


METROPOLI
MENCIÓN DE HONOR

CASA JULIÁN DE TOLOSA



40 PAX



65 m²



2 BAÑOS



WIFI



AC



**CADA EVENTO ES
ÚNICO, Y AQUÍ EL TUYO
SERÁ INOLVIDABLE.**

CLIENTES

MARCAS / EMPRESAS
QUE HAN CONFIADO EN NOSOTROS



FICHA TÉCNICA

DIRECCIÓN

Calle Ibiza, 35, 28009 Madrid

CAPACIDAD

Banquete sentado (en tres mesas separadas)	30 PAX
Formato imperial (con 2 cabeceras)	26 PAX
Cóctel	50 PAX
Teatro	40 PAX

SUPERFICIE

65 m²

BAÑOS

2 baños privados dentro del espacio

WIFI

Red de alta velocidad disponible

EQUIPAMIENTO AUDIOVISUAL

Micrófono inalámbrico	Sistema de sonido
Control de iluminación	Conexión HDMI
Pantalla	







OFERTA GASTRONÓMICA

Servicio de catering propio a cargo de Grupo Bulbiza

BEBIDAS

Selección de vinos y barras personalizadas a cargo de Grupo Bulbiza

HORARIO DE EVENTOS

Disponibilidad según necesidades del cliente

CLIMATIZACIÓN

Calefacción y aire acondicionado + ventiladores

PARKING

Parking público a escasos metros

- 1. Parking APK2 — Calle de Máiquez, 21, Retiro 28009 Madrid
- 2. Parking Saral — Calle de Fernán González, 56, Retiro 28009 Madrid

TRANSPORTE PÚBLICO

Metro: Línea 6 (Circular) parada Sainz de Baranda
Línea 9 (Paco de Lucía – Arganda del Rey) parada Ibiza
Autobús: parada Ibiza-Máiquez

ELECTRICIDAD

Tomas de corriente distribuidas por la sala

PERSONAL DE APOYO

Coordinador de evento, camareros y personal técnico bajo petición

CRITERIO DE RESERVA

¿QUÉ INCLUYE LA FACTURACIÓN MÍNIMA?

La facturación mínima puede completarse con cualquiera de los siguientes servicios:

EL CLIENTE RESERVA LA EXCLUSIVIDAD DEL ESPACIO MEDIANTE UNA FACTURACIÓN MÍNIMA. A PARTIR DE ESE IMPORTE, DECIDE CÓMO DISTRIBUIR SU PRESUPUESTO ENTRE GASTRONOMÍA, BEBIDAS Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS.

Alquiler del espacio fuera del horario de comida/cena

Barra libre

Menús

Selección de vinos premium

Coffee breaks

Recena

Desayunos corporativos

ENERO – FEBRERO

DÍA	COMIDA	CENA
Lunes	900 €	800 €
Martes	900 €	800 €
Miércoles	1.000 €	800 €
Jueves	1.200 €	1.200 €
Viernes	1.200 €	1.500 €
Sábado	1.800 €	1.200 €
Domingo	1.800 €	600 €

MARZO – SEPTIEMBRE

DÍA	COMIDA	CENA
Lunes	600 €	600 €
Martes	600 €	600 €
Miércoles	600 €	600 €
Jueves	600 €	800 €
Viernes	1.200 €	1.200 €
Sábado	1.200 €	1.200 €
Domingo	1.000 €	600 €

OCTUBRE – NOVIEMBRE

DÍA	COMIDA	CENA
Lunes	1.000 €	1.000 €
Martes	1.000 €	1.000 €
Miércoles	1.200 €	1.000 €
Jueves	1.200 €	1.500 €
Viernes	1.500 €	1.500 €
Sábado	1.800 €	1.500 €
Domingo	1.800 €	800 €

DICIEMBRE

DÍA	COMIDA	CENA
Lunes	1.500 €	1.200 €
Martes	1.500 €	1.200 €
Miércoles	1.500 €	1.500 €
Jueves	1.500 €	1.800 €
Viernes	1.800 €	1.800 €
Sábado	2.000 €	1.800 €
Domingo	2.000 €	800 €

FECHAS ESPECIALES

24 DICIEMBRE	
25 DICIEMBRE	
31 DICIEMBRE	1 ENERO

En caso de que el evento no alcance la facturación mínima requerida para El Privado, estaremos encantados de ofrecerle alternativas dentro de Grupo Bulbiza. Disponemos de otros espacios para eventos situados a escasos metros, cada uno con una personalidad propia:

LA COCINA DE FRENTE – C/ IBIZA, 40
LA RETASCA – C/ IBIZA, 38
CAIÑO – C/ IBIZA, 35

Consulte con nuestro equipo la disponibilidad de estos espacios; estaremos encantados de ayudarle a encontrar la opción que mejor se adapte a su evento.

MENÚS



MENÚ

PARA
COMPARTIR

39€

POR PERSONA

EL MENÚ

*5 platos a elegir del listado entre fríos y calientes para compartir.
Postres para compartir: Flan de huevo de Caserío · torrija con helado de nata

INCLUYE

3 consumiciones por persona · Pan · Café

* Las raciones están calculadas a razón de 1 ración por cada 4 personas.

LOS PLATOS

FRÍOS

Ensaladilla rusa La Retasca

Ensalada de judías verdes con pimientos, cherries y miel

Ensalada de tomate de temporada y ventresca de bonito

Gilda de anchoa de Santoña

Gilda de boquerón en vinagre

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de boletus

Chistorra a la brasa con patatas paja

Tortilla de patata española

Patatas bravas

Huevos rotos con chistorra

Patatas revolconas y sus torreznos

Morcilla de Burgos con pimientos asados en brasa

Tiras de pollo crujiente con salsa de mostaza

MENÚ

SENTADO

50€

POR PERSONA

4 entrantes a elegir entre fríos y calientes
1 principal a elegir
Flan de huevo de Caserío

INCLUYE

90 minutos (1,5 h de barra libre) · Pan · Café

* Las raciones están calculadas a razón de 1 ración por cada 4 personas.

ENTRANTES

FRÍOS

Ensaladilla rusa La Retasca

Ensalada de judías verdes con pimientos, cherries y miel

Ensalada de tomate de temporada y ventresca de bonito

Gilda de anchoa de Santoña

Gilda de boquerón en vinagre

PRINCIPALES

Carrillera ibérica con puré de patata

Albóndigas en salsa de Oporto y sus patatillas

Bocaditos de merluza con salsa tártara

Pisto manchego con huevo frito

Nuestra barra libre de bebidas ofrece cerveza Mahou de barril, una cuidada selección de vinos: Gómez Cruzado Crianza (D.O.Ca. Rioja · Tempranillo y Garnacha) y Basa Blanco (D.O. Rueda · Verdejo); refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol, para acompañar el evento durante toda su duración. Para garantizar el mejor desarrollo del evento,

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de boletus

Puerros a la brasa con pesto de almendra marcona

Chistorra a la brasa con patatas paja

Tortilla de patata española

Patatas bravas

Huevos rotos con chistorra

Patatas revolconas y sus torreznos

Morcilla de Burgos con pimientos asados en brasa

Tiras de pollo crujiente con salsa de mostaza

la elección de los entrantes (a compartir) y del plato principal deberá comunicarse con un mínimo de 5 días de antelación. Asimismo, el servicio de comida y la barra libre darán comienzo una vez se encuentre reunida la totalidad de los asistentes, computándose la duración contratada desde ese momento.

MENÚ

SENTADO PLUS

65€ POR PERSONA

4 entrantes a elegir

1 principal a elegir

1 postre a elegir

INCLUYE

120 minutos (2 h de barra libre) · Pan ·

Café

* Las raciones están calculadas a razón de 1 ración por cada 4 personas.



ENTRANTES

FRÍOS

Gilda de anchoa de Santoña

Gilda de boquerón en vinagre

Tartar de tomate «La Cocina de Frente»

Ensaladilla rusa La Retasca

Ensalada de judías verdes con pimientos, cherries y miel

Ensalada de tomate de temporada y ventresca de bonito

Steak tartare

CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de boletus

Croquetas de rabo de toro

Croquetas de carabinero

Puerros a la brasa con pesto de almendra marcona

Alcachofa con salsa romesco

Chistorra a la brasa con patatas paja

Tortilla de patata española

Patatas bravas

Huevos rotos con chistorra

Patatas revolconas y sus torreznos

Pulpo a la gallega

Morcilla de Burgos con pimientos asados en brasa

Tiras de pollo crujiente con salsa de mostaza

Espárragos verdes trigueros, burrata y pesto de almendra marcona

PRINCIPALES

Entrecot de vaca gallega y patatillas fritas

Dados de solomillo y patatas al romero

Carrillera ibérica con puré de patata

Albóndigas en salsa de Oporto y sus patatillas

Pulpo a la brasa con patata mortero

Corvina a la plancha con crema de ajoatao

Bocaditos de merluza con salsa tártara

Pisto manchego con huevo frito

Canelones de pollo asado

POSTRES

Flan de huevo de Caserío

Tarta de queso al horno

Brownie de chocolate con helado de pistacho

Para garantizar el mejor desarrollo del evento, la elección de los entrantes (a compartir), del plato principal y postre deberá comunicarse con un mínimo de 5 días de antelación. Asimismo, **el servicio de comida y la barra libre darán comienzo una vez se encuentre reunida la totalidad de los asistentes, computándose la duración contratada desde ese momento.**

MENÚ

CÓCTEL

55€

POR PERSONA

INCLUYE

6 bocados a elegir de nuestra selección
120 minutos (2 h de barra libre)

PERSONALIZA TU MENÚ

SUPLEMENTOS

Los bocados premium tienen un suplemento de +5 € por unidad.

Si desea añadir un bocado adicional de la selección estándar, el suplemento es de +3 € por persona y bocado.

El suplemento de los bocados premium se aplica tanto si se añaden como si sustituyen a uno de los 6 bocados incluidos.

EJEMPLOS

7 bocados estándar	58 €
5 bocados estándar + 1 premium	60 €
6 bocados estándar + 1 premium adicional	60 €

Nuestra barra libre de bebidas ofrece cerveza Mahou de barril, una cuidada selección de vinos: Gómez Cruzado Crianza (D.O.Ca. Rioja · Tempranillo y Garnacha) y Basa Blanco (D.O. Rueda · Verdejo); refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol, para acompañar el evento durante toda su duración.

BOCADOS

SELECCIÓN ESTÁNDAR · 6 A ELEGIR

Gilda de pulpo
Gilda de anchoa
Gilda de boquerón
Crema de calabaza
Crema de puerros
Gazpacho de tomate
Salmorejo y picadillo de jamón
Tortilla de patatas

Croqueta de jamón ibérico
Croqueta de boletus
Croqueta de carabinero
Croqueta de cecina
Hummus con zanahorias
Ensaladilla rusa
Brocheta de cherry, mozzarella y pesto
Pintxo chistorra

Pintxo merluza romana
Pintxo gambón con alioli
Triángulos morcilla y piñones lentejas con calabaza
Guiso de ternera y verduritas
Lágrimas de bacalao con alioli
Patatas revolconas y su torrezno
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel
Carrillera ibérica y puré de patata

BOCADOS PREMIUM +5€

Jamón ibérico

Steak tartare

Rabo de toro y puré de patata

Hamburguesitas con cebolla caramelizada y mostaza

Calamares en su tinta y picatoste

Pulpo a la gallega

Pulguita de calamares con mayonesa de lima

Taco de carrillera ibérica

El servicio de comida y la barra libre darán comienzo una vez se encuentre reunida la totalidad de los asistentes, computándose la duración contratada desde ese momento.



MENÚ

COCIDO

65€

POR PERSONA

INCLUYE

120 minutos (2 horas de barra libre)
Pan · Café

El cocido madrileño de **La Cocina de Frente**,
servido en sus **5 vuelcos**.

El cocido se sirve siguiendo la tradición del
restaurante de sus cinco vuelcos. Por
motivos de elaboración, logística y
coordinación del servicio, el orden de los
vuelcos es el establecido por la cocina y no
podrá modificarse.

EL COCIDO MADRILEÑO DE LA COCINA DE FRENTE

PRIMER VUELCO

Encurtidos

La sopa de fideos

SEGUNDO VUELCO

Ropavieja de verduras + huevo frito

TERCER VUELCO

Tres tocinos + las carnes + garbanzos

CUARTO VUELVO

Tuétano + tartar de apio

POSTRE (A ELEGIR)

Flan de huevo de Caserío

Torrija

Nuestra barra libre de bebidas ofrece cerveza Mahou de barril, una cuidada selección de vinos: Gómez Cruzado Crianza (D.O.Ca. Rioja · Tempranillo y Garnacha) y Basa Blanco (D.O. Rueda · Verdejo); refrescos, agua mineral y bebidas sin alcohol, para acompañar el evento durante toda su duración.

El servicio de comida y la barra libre darán comienzo una vez se encuentre reunida la totalidad de los asistentes, computándose la duración contratada desde ese momento.

MENÚ

INFANTIL

30€

POR PERSONA

INCLUYE

2 consumiciones por persona · Pan

Pensado para los más pequeños, el menú infantil está disponible para niños de hasta 8 años (inclusive).

PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla rusa

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Milanesa de pollo y patatas fritas

Albóndigas en salsa de Oporto y patatas fritas

POSTRE (A ELEGIR)

Flan de huevo de Caserío

Helado

MENÚ CATA



MENÚ

CATA Y MOJA

ORÍGENES SORPRENDENTES DE NUESTRO PAÍS

80€ POR PERSONA

6 VINOS. 6 BOCADOS.

LOS VINOS

Somos el tercer mayor productor del mundo pero, además, podemos presumir de una enorme variedad de pequeñas bodegas que hacen vinos curiosos, divertidos y respetuosos con la tierra. En esta cata seleccionamos 6 referencias de este perfil y las acompañamos con bocados tradicionales de nuestro país reinterpretados por el equipo de Caiño.

LOS BOCADOS

- Gilda donostiarra
- Pisto manchego y yema de caserío
- Tortilla de patata 'La Repolla'
- Pulpo a la plancha, patata mortero y ajada gallega
- Carrillera ibérica con crema de chirivía
- Chocolate, AOVE y sal

*Mínimo de 8 personas * La selección de vinos de la cata variará en función de la disponibilidad de las distintas etiquetas y teniendo en cuenta que el concepto de Caiño es el de rotar referencias continuamente.

MENÚ

CATA Y MOJA

ITALIA: NO SOLO NEBBIOLO

80€ POR PERSONA

6 VINOS. 6 BOCADOS.

LOS VINOS

Sí, hay vida más allá de los Barolo y en Italia hay una inmensa y sorprendente variedad de vinos. En esta cata, seleccionamos 6 vinos que demuestran por qué Italia está en el punto de mira del mundo del vino y los acompañaremos de 6 bocados tradicionales reinterpretados por el equipo de Caiño.

LOS BOCADOS

- Mortadela IGP Bologna
- Carpaccio de calabacín, pesto de almendra marcona y cherries asados
- Parmigiana de berenjenas
- Raviolone de calabaza y nueces
- Solomillo “tonnato”
- Panna cotta con marmellata de frutos rojos

*Mínimo de 8 personas * La selección de vinos de la cata variará en función de la disponibilidad de las distintas etiquetas y teniendo en cuenta que el concepto de Caiño es el de rotar referencias continuamente.

MENÚ

CATA Y MOJA

DE ALSACIA A LANGUEDOC: UN VIAJE POR FRANCIA

80€ POR PERSONA

6 VINOS. 6 BOCADOS.

LOS VINOS

Es la meca del vino, hacia donde todos miran cuando buscan tradición y calidad. Para esta cata, seleccionamos 6 referencias que demuestran por qué Francia es un referente, un sinónimo de tradición y calidad y las acompañamos con 6 bocados tradicionales reinterpretados por el equipo de Caiño.

LOS BOCADOS

- Anchoa, mantequilla francesa y pan tostado
- Vichyssoise de puerros
- Ratatouille
- Steak tartare
- Hachis parmentier
- Tarta tatin de manzana

*Mínimo de 8 personas * La selección de vinos de la cata variará en función de la disponibilidad de las distintas etiquetas y teniendo en cuenta que el concepto de Caiño es el de rotar referencias continuamente.

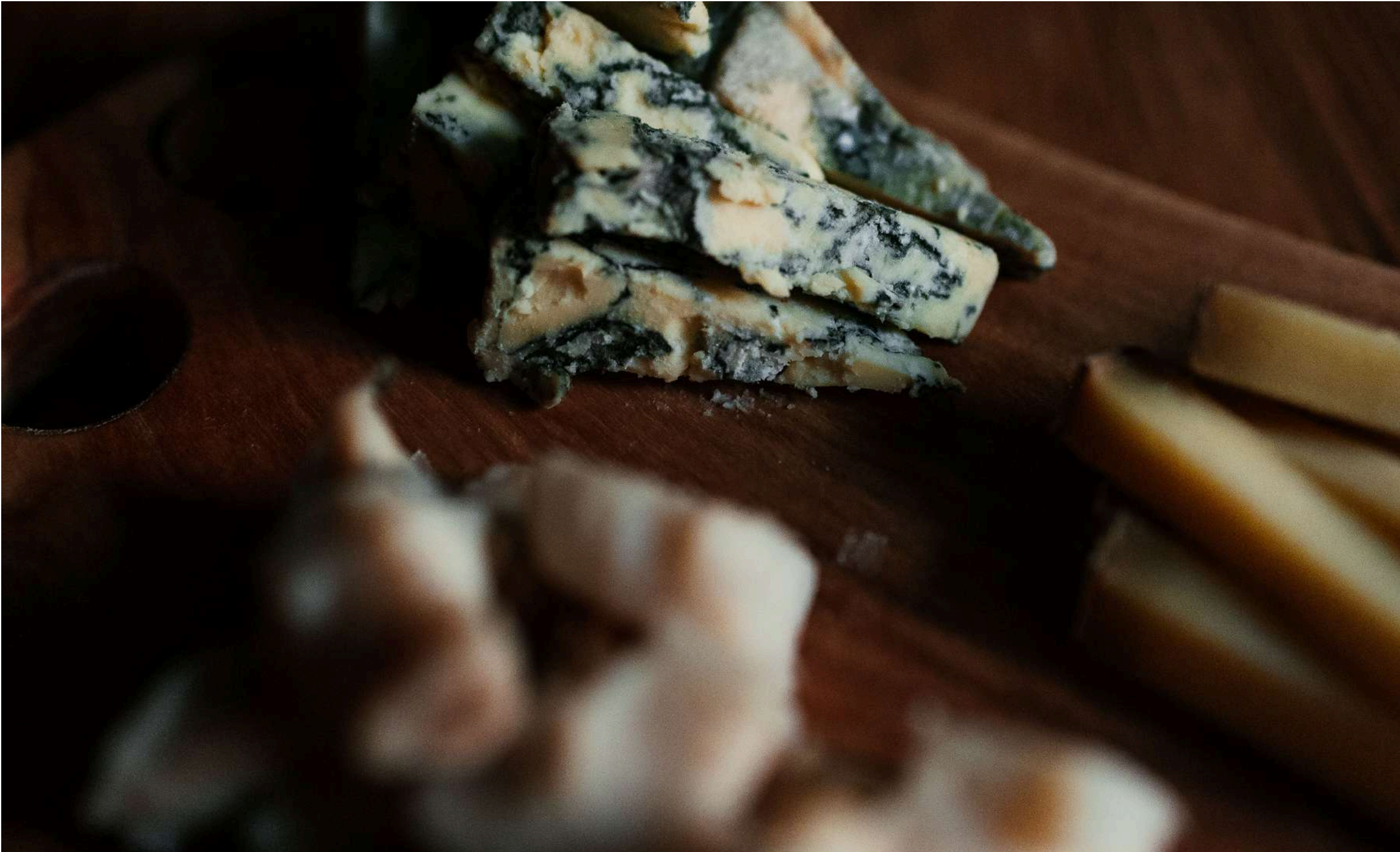
MENÚ

CATA Y QUESO

75€ POR PERSONA

6 VINOS. 6 QUESOS.

6 vinos y 6 quesos de una determinada región o que giran en torno a algún tema en concreto seleccionados ambos por el equipo de Caiño. Podrás elegir uno de los siguientes países/continentes como hilo conductor de la cata: España, Italia, Francia o Europa. De esta forma, queso y vino procederán del lugar que elijas.



*Mínimo de 8 personas * La selección de vinos de la cata variará en función de la disponibilidad de las distintas etiquetas y teniendo en cuenta que el concepto de Caiño es el de rotar referencias continuamente. * La selección de quesos dependerá de la disponibilidad de nuestros proveedores.

NOTAS Y ALÉRGENOS

ELECCIÓN DE POSTRES

En los menús con postre a elegir, la selección será la misma para toda la mesa y deberá comunicarse previamente junto con la elección de los platos principales.

ALÉRGENOS

Todos los platos se elaboran en una misma cocina, por lo que no podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada. En consecuencia, todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten y de otros alérgenos, como huevo, frutos secos, leche, soja, sésamo u otros.

EXTRAS

EXTRAS

Los precios son por persona y se aplican al número total de asistentes.
Salvo la excepción de la barra libre, que no aplica a niños.

CATA DE VINOS

Una cata guiada de tres vinos, cuidadosamente seleccionados por nuestro equipo, ideal como bienvenida antes del almuerzo o la cena. Incluye cata de 3 vinos · Duración aproximada: 30-45 minutos.

25 €
POR PERSONA

BARRA LIBRE DE SOFT DRINKS

Incluye cerveza Mahou de barril, vino tinto Gómez Cruzado Crianza (D.O.Ca. Rioja · Tempranillo y Garnacha), vino blanco Basa (D.O. Rueda · Verdejo), refrescos y agua mineral.

18 €
PERSONA / HORA

BARRA LIBRE DE DESTILADOS

Barra libre de destilados de marcas seleccionadas, con refrescos y servicio de combinados durante el tiempo contratado.

25 €
POR PERSONA

ESTACIÓN DE QUESOS BY COALLA

Selección de quesos nacionales e internacionales de Coalla Gourmet, presentada en formato estación para disfrutar durante el evento. Si deseas disfrutar de este extra deberás comunicarlo con 10 días de antelación.

10 €
POR PERSONA

BARRA DE PANES BY DOBLE UVE

Selección de panes artesanos de Doble Uve, acompañados de una variedad de dips y untables para compartir. Si deseas disfrutar de este extra deberás comunicarlo con 10 días de antelación.

12 €
POR PERSONA

BARRA DE MINI HAMBURGUESAS

Mini hamburguesas recién elaboradas con una amplia selección de toppings y salsas para que cada invitado cree su combinación favorita.

10-12 €
POR PERSONA

ESTACIÓN DE IBÉRICOS

Selección de ibéricos de primera calidad, con jamón ibérico, lomo ibérico y salchichón ibérico, recién cortados y servidos durante el evento.

12-15 €
POR PERSONA

PERSONALIZACIÓN DE MINUTAS

Diseño e impresión de minutas personalizadas con logos de empresa, dedicatorias especiales, menús. Este extra está incluido en las CATA Y MOJA.

150 €
POR EVENTO

COMPLEMENTOS



COMPLEMENTOS

Servicios adicionales para personalizar y enriquecer cualquier evento en El Privado. Pensados para ampliar la experiencia del cliente y aumentar el valor del evento sin añadir complejidad operativa.

ALQUILER POR HORAS

Ampliación del uso del espacio fuera del horario de comida o cena. Ideal para reuniones previas, montaje técnico, presentaciones o prolongaciones del evento.

PERSONALIZACIÓN DE PANTALLAS

Adaptación de las pantallas del espacio con logotipos, vídeos corporativos, presentaciones o creatividades de marca. Perfecto para eventos de empresa, lanzamientos de producto o celebraciones privadas.

SERVICIOS EXTERNOS

Complementos gestionados con proveedores especializados. No requieren operativa interna y aportan valor añadido al evento.

DJ PROFESIONAL (CONSULTAR LICENCIA)

Ambientación musical durante todo el evento, con posibilidad de playlist personalizada.

KARAOKE

Equipo completo de karaoke para una experiencia divertida y participativa.

MONOLOGUISTA / COMEDIANTE

Actuación de humor adaptada al tipo de evento: corporativo, privado o celebraciones especiales.

FOTÓGRAFO / VIDEÓGRAFO

Cobertura profesional del evento con entrega de material editado.

CABINA DE FOTOS / PHOTOBOTH

Cabina con atrezzo y plantillas personalizadas para generar contenido divertido y de marca.

DECORACIÓN TEMÁTICA

Montajes decorativos, florales o temáticos según el estilo del evento.

MÚSICA EN DIRECTO

Dúos acústicos, jazz, flamenco o propuestas personalizadas para ambientar el evento.



CONDICIONES DE PAGO Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

CONDICIONES DE PAGO Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

SEÑAL Y PREPAGO

- 50 % señal.
- 50 % restante 5 días antes del evento mediante transferencia.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Cancelación o cambios en número de comensales hasta 7 días antes del evento	80 %
Cancelación o cambios en número de comensales hasta 3 días antes del evento	100 %
El cobro podrá recuperarse en consumo el día del evento (platos extras, barra libre, etc.).	

EXTRAS Y DESCORCHE

- Los extras que se dan el mismo día del evento tendrán que abonarse el mismo día del evento mediante pago en efectivo o tarjeta.
- El descorche se cobrará a 15 €/botella.

**TU GENTE. TU EVENTO.
TU ESPACIO.**

EL PRIVADO

DOSSIER // 2026

CALLE IBIZA, 35, 28009 MADRID
BARRIO DEL RETIRO

grupo **bulbiza**