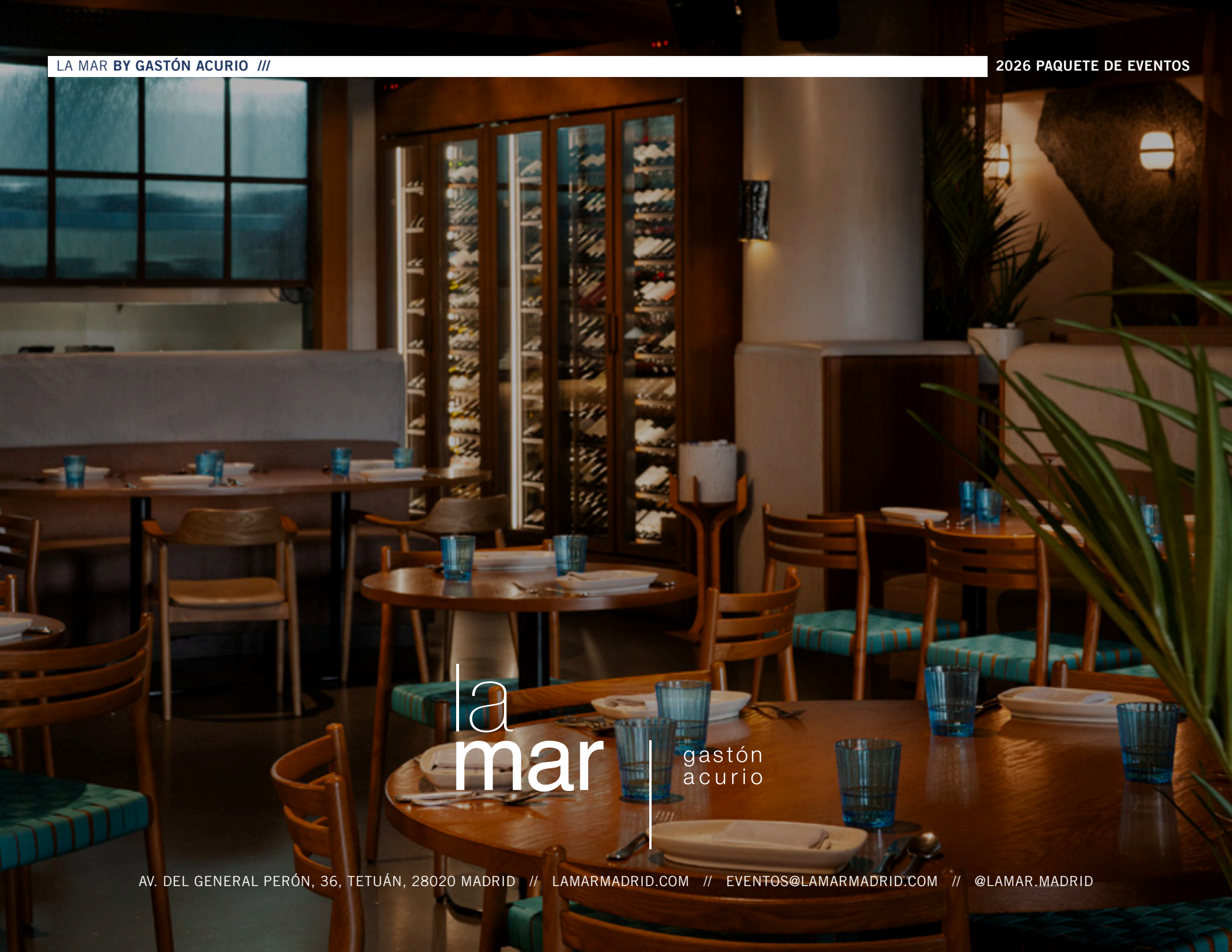
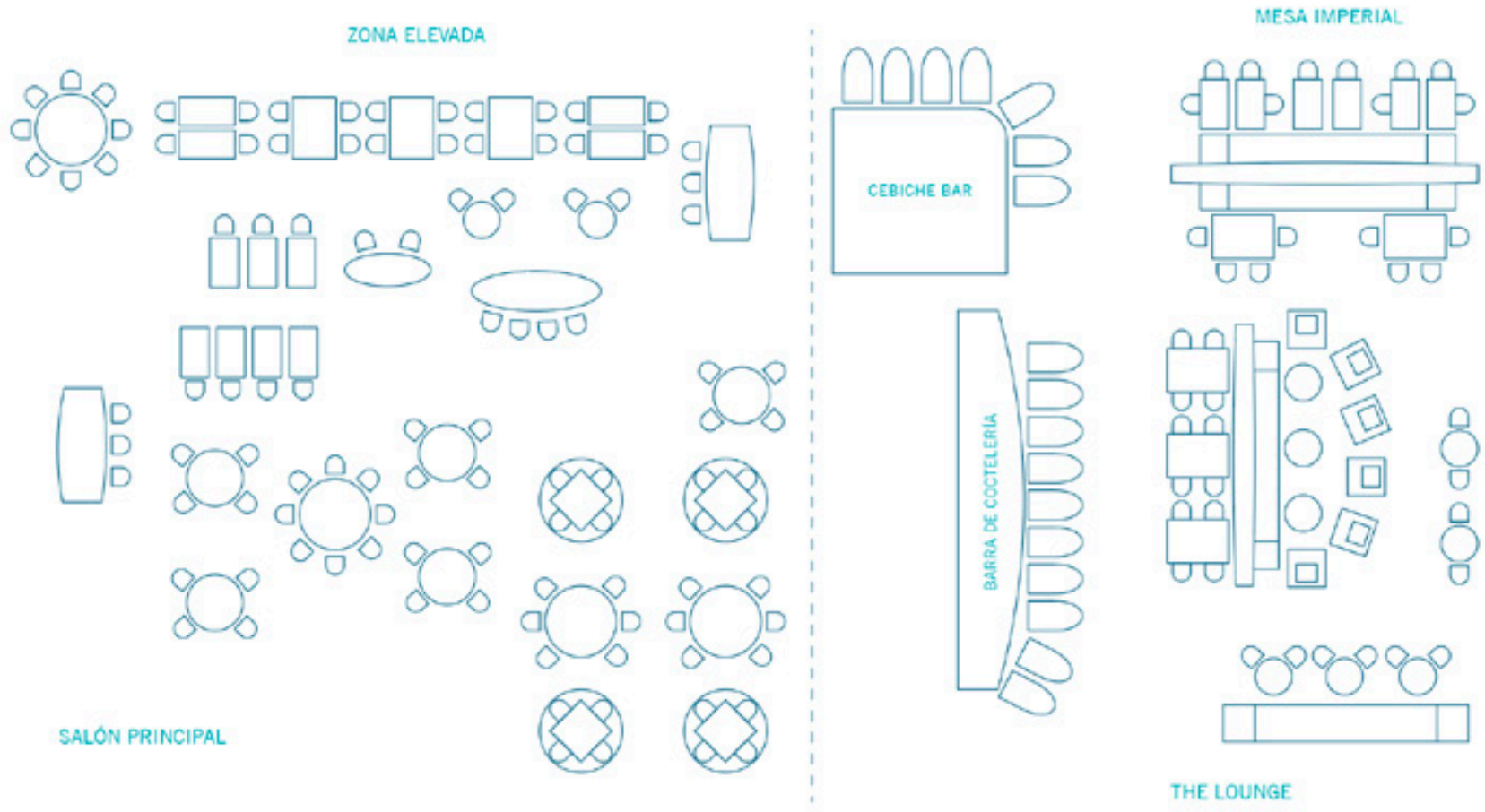


la mar | gastón acurio

AV. DEL GENERAL PERÓN, 36, TETUÁN, 28020 MADRID // LAMARMADRID.COM // EVENTOS@LAMARMADRID.COM // @LAMAR.MADRID

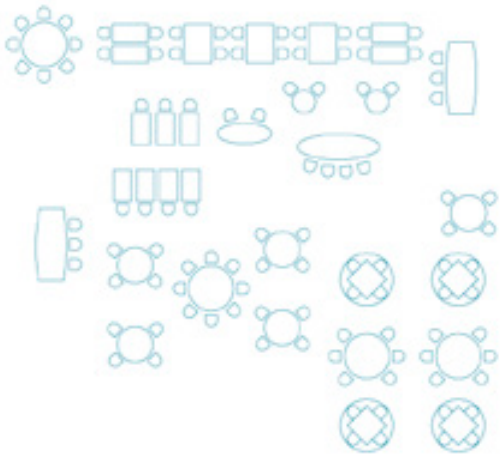
Plano de Planta





Salón Principal

Un espacio luminoso y elegante que fusiona la esencia marina con la vitalidad del Perú. Sus dos niveles, vistas privilegiadas y cocina abierta crean un ambiente auténtico y energético, ideal para reuniones y celebraciones.











Barra de cócteles

Déjate seducir por el arte de la mixología en nuestra Barra de Cócteles. Aquí, los clásicos peruanos y las creaciones contemporáneas se encuentran en una carta vibrante y sofisticada. Cada cóctel es una invitación a descubrir nuevos matices, en un ambiente relajado y cosmopolita que inspira brindar y disfrutar.



The Lounge

Un espacio acogedor para compartir, desconectar y disfrutar de un cóctel. Con mesas altas y bajas, cenas hasta tarde y DJ en vivo los fines de semana, es el lugar perfecto para disfrutar de Madrid con energía y buena compañía.



Zona Elevada

Un espacio más íntimo y acogedor, ligeramente separado del resto del restaurante. Su ubicación elevada ofrece una perspectiva privilegiada y un ambiente especial, ideal para disfrutar en buena compañía, así como para reuniones y celebraciones.

LA MAR MADRID

PARA EMPRESAS Y AGENCIAS

Un espacio con personalidad propia para cenas de cliente, lanzamientos de producto, jornadas de trabajo y activaciones de marca. La cocina abierta, el diseño en dos niveles y la energía de La Mar convierten cualquier evento corporativo en una experiencia memorable para tus invitados.









Tipos de eventos

Cenas de cliente

Hospitality de alto nivel para agasajar a clientes o partners en un entorno informal y sofisticado a la vez.

Lanzamientos de productos

Zona Elevada y Salón Principal como escaparate para presentar una marca o producto ante prensa e invitados.

Desayunos y almuerzos de trabajo

Formato reducido en la Mesa Imperial o el Lounge para reuniones ejecutivas fuera de la oficina.

Team building y celebraciones

Privatización total del Salón Principal para eventos de equipo, aniversarios de empresa o fin de año.

Ruedas de prensa y presentaciones

Espacio versátil con apoyo audiovisual para comunicar novedades ante medios o clientes.

Activaciones de marca

Colaboraciones e influencer/press dinners, como la realizada con Romualda, adaptables a otras marcas.

Servicios y personalización

Equipamento técnico

- Pantallas y proyector
- Equipo de sonido y microfonía
- Wifi de alta velocidad
- DJ en directo (bajo petición)

Personalización de marca

- Menús personalizados por evento
- Cócteles de autor con naming de marca
- Señalética y branding puntual
- Fotografía/vídeo del evento

Montajes disponibles

- Banquete y cóctel (hasta 400 pax)
- Formato ejecutivo en Mesa Imperial (20 pax)
- Lounge para formatos informales
- Exclusividad total del espacio

*Disponibilidad diurna sujeta a calendario del restaurante, a confirmar en cada solicitud.

Trabajamos con agencias

Si representas a una empresa o gestionas eventos para clientes finales, ponemos a tu disposición un punto de contacto único para agilizar la propuesta, el presupuesto y la reserva del espacio. Consulta con nosotros las condiciones de colaboración para agencias.

Cómo reservamos tu evento



1. Brief

Nos cuentas el tipo de evento, Nº de invitados y fecha aproximada.



2. Propuesta

Preparamos una propuesta de espacio y menú a medida.



3. Visita

Conoces el espacio en persona antes de confirmar.



4. Confirmación

Cerramos condiciones y reservamos la fecha.







Menús de Eventos

- Menú Cocktail
- Menú Lima
- Menú Madrid
- Menu La Mar

Menú Cocktail

/// Pisco Sour de Bienvenida
1 Bebida / agua c/gas, s/gas, soft drink

MENÚ BARRANCO

/// 53€

Cebiche Limeño
pesca del día, boniato, leche de tigre al ají limo

Causa Cocktail
langostinos, huevo, aguacate, salsa cocktail

Wantaco
de atún

Empanada de Lomo
solomillo de vaca, aji amarillo, salsa de soja

Anticucho de Corazón
con papitas, choclito y salsas

Chaufa Aeropuerto
cerdo charsiu, tortilla de langostinos y conchas, salsa nikkei

Postre

Alfajor
de dulce de leche

MENÚ MAKAHA

/// 64€

Concha Bachiche
emulsión de conchas, aguacate, albahaca

Cebiche Nikkei
atún rojo, pepino, leche de tigre nikkei

Tiradito Criollo
pesca del día, boniato, chalaquita, salsa al ají amarillo

Wantaco de Ventresca
De atún rojo, emulsión de aguacate y wasabi, salsa aji amarillo

Empanada de Mariscos
picante de langostinos

Pulpo Anticuchero
Papas rotas, choclo, chimichurri y cremas

Arroz con Mariscos
Al wok a la criolla

Postre

Mousse de chocolate
Chocolate al 70%, helado de lúcuma

Precios incluyen el IVA
*Bebidas no incluidas

Menú Lima

MENÚ // 65€ POR PERSONA

Entrantes

Croquetas de Ají de Gallina
con su salsa de aceituna de botija

Wantaco
atún rojo, salsa dulce de ajíes, aguacate al wasabi

Cebiche Limeño
corvina, choclo, boniato, leche de tigre al ají limo

Tiradito Criollo
pesca del día, boniato, chalaquita, salsa de aji amarillo

Pricipales

Chicharrón de Pescado
con yuca frita, salsa tártara y de rocoto

Chaufa Aeropuerto
chanchito asado, verduras orientales, tortilla jugosa de langostinos y conchas, salsa nikkei

Postre

Tres Leches La Mar
coco, helado de manjar

Precios incluyen el IVA
*Bebidas no incluidas

Menú Madrid

MENÚ // 95€ POR PERSONA

Entrantes

Tortita de Choclo
de mariscos, leche de tigre cremosa

Cebiche Almendrado
atun rojo, aceite de cilantro, leche de tigre de almendras

Tiradito Nikkei
atún, salsa de ajíes asados, aguacate, pepino

Conchitas La Mar
crema de parmesano, ajo frito, lima

Hakaos del Mar
dumplings de langostinos en salsa de chupe del oriente

Principales

Pulpo Anticuchero
papas rotas, choclo, chimichurri y cremas

Pescado entero al estilo Nikkei
frito y laqueado con salsa nikkei, pak choi, chaufa blanco

Postre

Mousse de Cacao Peruano
lúcuma, quinua acaramelada

Precios incluyen el IVA
*Bebidas no incluidas

Menú La Mar

MENÚ // 120€ POR PERSONA

/// Pisco Sour de Bienvenida

Entrantes

Conchita Bachiche
emulsión de conchas, aguacate, albahaca

Tortita de Choclo
ventresca, salsa dulce de ajies, sriracha

Cebiche Mixto
pulpo, corvina, gambas, chicharron de calamar, leche de tigre al rocoto

Causa Cocktail
langostinos, huevo, aguacate, salsa cocktail

Carabineros Nikkei
fritos y laqueados con salsa nikkei, pak choi

Principales

Pesca a la Brasa
pesca salvaje, salsa al ajillo limeño

Lomo Saltado Criollo
solomillo de vaca, papitas nativas peruanas, arroz con choclo

Postre

Merengado
genovesa, sorbete de guanábana, crema de dulce de leche, merengue de yogurt, caqui

Petit Four

Precios incluyen el IVA
*Bebidas no incluidas

Adicionales

SELECCIÓN DE VINOS

Propuesta de nuestros sommeliers adaptada a cada menu para realzar la experiencia gastronomica

Opción A // 25€ por persona

Blanco: O Fillo da Condesa D.O. Rías Baixas

Tinto: 4 Monos Tinto D.O. Vinos de Madrid

Opción B // 35€ por persona

Blanco: Neno D.O. Valdeorras

Tinto: Ostatu Tinto D.O.Ca. Rioja

Opción C // 55€ por persona

Blanco: Las Parcelas 2022 D.O.Ca. Rioja

Tinto: Vizcarra Negro D.O. Ribera del Duero

**Todos los paquetes incluyen agua, refrescos y cerveza*

**1 botella de vino cada 3 personas*

EXTRAS

// Pregunta por nuestros servicios adicionales

Barra Libre

DJ

Exclusividad de espacio

Otros

///

Si ves que nuestra oferta no se ajusta a lo que quieres, cuéntanos y seguro que encontramos el evento a tu medida.

/// EVENTOS X LA MAR MADRID



















AV. DEL GENERAL PERÓN, 36, TETUÁN, 28020 MADRID // LAMARMADRID.COM // EVENTOS@LAMARMADRID.COM // @LAMAR.MADRID