



PADRE DAMIÁN, 47
28036 MADRID
DELCACIQUE.ES



50 años de historia

Celebramos medio siglo desde que Jorge y Pilar Feldmann desembarcaban en Padre Damián y abrían su primer restaurante, un local familiar precursor de la gastronomía argentina en España, El Cacique.

"Vemos a los clientes como invitados a una fiesta y nosotros somos los anfitriones".
Jeff Bezos.

50 años de una historia de padres e hijos entre fogones en la que la pasión por la gastronomía, el compromiso con el cliente y por ofrecer siempre el mejor servicio, nos ha otorgado el más valioso premio, la fidelidad de nuestros clientes durante cinco décadas.

Muchísimas gracias a todos los que cada día formáis parte de esta familia y nos acompañáis celebrando juntos todos vuestros éxitos. ¡Gracias!

Familia Feldmann





EL CACIQUE
Padre Damián 47, Madrid
690 137 043 - 91 345 03 03



grupos
EVENTOS
2025

CELEBRANDO *con* ÉXITO

EL CACIQUE ha creado un nuevo concepto en la experiencia de restaurante tradicional, proporciona estilo con un atractivo innegable.

Padre Damián 47, Madrid
www.delcacique.es





50 AÑOS

EXPERIENCIA

Dividido en dos plantas diferenciadas, diseñadas para acoger todo tipo de eventos, considerado uno de los clásicos de la capital, un imprescindible donde cada evento es un éxito garantizado. El maridaje perfecto entre tradición y contemporáneo, un espacio diáfano y multifuncional adaptable a las necesidades y gustos de cada celebración.





LOVELY
SPACES

SALÓN *los* ESPACIOS

SALÓN PRINCIPAL

Capacidad para 60 personas en su Salón principal, a pie de calle, donde da comienzo su recorrido.



los SERVICIOS *exclusivos*

TERRAZA

CUBIERTA Y CLIMATIZADA.

📶 CONEXIÓN WIFI

APARCACOCHE

DURANTE EL HORARIO DE APERTURA.

HORARIO LÍMITE

DE LUNES A SÁBADO HASTA LAS 2:00.
DOMINGO HASTA LAS 16:00.

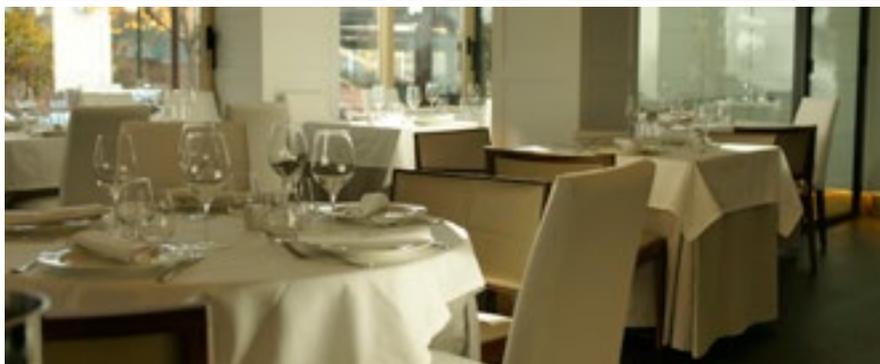
EQUIPAMIENTO

PROYECTOR DE VÍDEO, SISTEMA DE SONIDO, PANTALLAS.

DISPONIBLE BAJO SOLICITUD

⚙️ SERVICIOS DE DECORACIÓN A MEDIDA.

⚙️ PREGUNTAR PARA OTRAS SOLICITUDES ESPECIALES.





PLANTA BAJA *los* ESPACIOS

SALÓN PLANTA BAJA

Capacidad para 40 comensales
en su Salón situado en la planta
inferior.



EL CACIQUE

Padre Damián 47, Madrid

www.delcacique.es

TERRAZA *los* ESPACIOS

TERRAZA

Capacidad para 40 invitados en su fantástica terraza acristalada.



EL CACIQUE
Padre Damián 47, Madrid
www.delcacique.es



WELCOME LIFESTYLE

A photograph of a modern restaurant interior. The scene is viewed from an elevated position, looking down at several round dining tables with white tablecloths and white chairs. In the background, a long bar with a dark countertop and a backlit display of bottles is visible. To the right, there is a glass display cabinet containing various glassware and a small decorative object. The ceiling features recessed lighting and a grid pattern. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

ART LIVING

GASTRO *su* COCINA

Cocina de mercado, platos tradicionales renovados a la época actual, respetando siempre el producto y la mejor materia prima.

⚙ Destacan sus cortes de carne argentinos a la brasa.



EL CACIQUE
Padre Damián 47, Madrid
www.delcacique.es

El Cacique 55€

Menú 55€ por persona

COPA DE BIENVENIDA (OPCIONAL) + 5.00€
(Vino, Cerveza o Refresco)



..... Primeros para compartir

PATÉ DE LA CASA

De higaditos de pollo con Oporto

ENSALADILLA RUSA

Con aceite de oliva virgen extra

CROQUETAS CASERAS

De Jamón Ibérico

CHORIZO CRIOLLO

Con salsa chimichurri

..... Segundo a elegir

TACO DE ENTRECOTTE

Al corte argentino, acompañado de patatas fritas

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO

Con aliño de tsuyu y frutos secos

MERLUZA

A la romana o a la brasa

CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con queso parmesano, aceite de oliva virgen extra y aceite de trufa

..... Postres

TARTA DE DULCE DE LECHE · SORBETE DE LIMÓN
CAFÉ O INFUSIONES

..... Bebida

D.O.C. RIOJA · VINO BLANCO VERDEJO

[1 botella de Tinto, Blanco o Rosado cada 3 pax]

CAÑAS · AGUA MINERAL

[1 caña por persona]



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8.50€

(Precio comprando tickets por adelantado)

El Cacique 65€

Menú 65€ por persona

COPA DE BIENVENIDA (OPCIONAL) + 5.00€
(Vino, Cerveza o Refresco)



..... Primeros para compartir

PATÉ DE LA CASA

De higaditos de pollo con Oporto

EMPANADA CRIOLLA

Empanadas caseras de carne criolla al gusto argentino

ENSALADILLA RUSA

Con aceite de oliva virgen extra

CHORIZO CRIOLLO

Con salsa chimichurri

CROQUETAS CASERAS

De Jamón Ibérico

..... Segundo a elegir

BIFE

Lomo Bajo a la parrilla

CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con queso parmesano, aceite de oliva virgen extra y aceite de trufa

MERLUZA A LA PLANCHA

Acompañada de verduras

CEVICHE DE LUBINA

Macerado con lima, cebolla roja y chips de yuca

..... Postres

TARTA DE DULCE DE LECHE · SORBETE DE LIMÓN
CAFÉ O INFUSIONES

..... Bebida

D.O.C. RIOJA · VINO BLANCO VERDEJO

[1 botella de Tinto, Blanco o Rosado cada 3 pax]

CAÑAS · AGUA MINERAL

[1 caña por persona]



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8.50€

(Precio comprando tickets por adelantado)

El Cacique 75€

Menú 75€ por persona

COPA DE BIENVENIDA (OPCIONAL) + 5.00€
(Vino, Cerveza o Refresco)



..... Primeros para compartir

PATÉ DE LA CASA

De higaditos de pollo con Oporto

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Recién cortado, con tomate y pan tostado

ENSALADILLA RUSA

Con aceite de oliva virgen extra

CHORIZO CRIOLLO

Con salsa chimichurri

CROQUETAS CASERAS

De Jamón Ibérico

..... Segundo a elegir

CHURRASCO

Al corte argentino, con patatas fritas

SOLOMILLO

Acompañado de arroz con jamón y ajo

ATÚN ROJO

Con sal Maldon y poco hecho

CEVICHE DE LUBINA

Macerado con lima, cebolla roja y chips de yuca

..... Postres

TARTA DE DULCE DE LECHE · SORBETE DE LIMÓN
CAFÉ O INFUSIONES

..... Bebida

D.O.C. RIOJA · VINO BLANCO VERDEJO

[1 botella de Tinto, Blanco o Rosado cada 3 pax]

CAÑAS · AGUA MINERAL

[1 caña por persona]



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8.50€

(Precio comprando tickets por adelantado)



EVENT LIFE



🔒 ESPACIOS EN EXCLUSIVA

Al alcanzar un número de asistentes al evento, puedes reservar el restaurante en exclusiva para tu celebración, sin coste adicional.

LOCALIZACIÓN Y HORARIOS

📍 Calle Padre Damián, 47
28036 MADRID

✉️ eventos@delcacique.es
📞 690 137 043 - 91 345 03 03

🕒 **HORARIO LÍMITE**
DE LUNES A SÁBADO: hasta las 2:00.
DOMINGOS: hasta las 16:00.

👤 **CAPACIDAD**
SALÓN PRINCIPAL: 60 comensales.
SALÓN PLANTA BAJA: 40 comensales.
TERRAZA ACRISTALADA: 40 comensales.

SOCIAL

🌐 delcacique.es
📷 instagram/elcaciquerestaurante
📘 facebook.com/DelCacique
🐦 twitter.com/grupodelcacique

CONTACTO

ROMY FELDMANN · CHAVI FELDMANN
Dirección y Gestión de Eventos
✉️ eventos@delcacique.es
📞 690 137 043 - 91 345 03 03

POLÍTICA GENERAL DE RESERVAS DE EVENTOS 2025

(Salvo acuerdo contrario que deberá ser aceptado por ambas partes y pudiendo establecerse condiciones particulares en fechas especiales)

MENÚS PARA GRUPOS

Todos los precios incluyen IVA. La bebida incluida en los menús se servirá cuando de comienzo la celebración. Las consumiciones antes del inicio del evento no están incluidas en el mismo, debiendo abonarse aparte.

Puedes añadir a tu menú, de manera opcional, una copa de bienvenida (vino, cerveza, o refresco) por importe de 5.00€/copa.

Las copas de importación, no Premium, que se añadan de manera opcional a un menú, tienen un precio de 8.50€/copa, siempre que se compren por adelantado tickets canjeables por las copas. Las copas Premium tienen el precio fijado en Carta por el restaurante.

MENÚS SENTADOS

Para la celebración de un evento con menú sentados, se requiere un mínimo de 8 comensales. Se compondrá de Entrantes para compartir, Segundo a elegir, Postre individual a elegir, Café o Infusiones y Bebida.

MENÚS CÓCTEL

Para la celebración de un evento en formato cóctel, se requiere un mínimo de 20 comensales. La duración es de aprox. 1:45h. Transcurrido ese tiempo, se puede permanecer en la Sala para tomar una consumición.

CONFIRMACIÓN DE RESERVA

Una vez confirmada la disponibilidad para la fecha elegida, enviaremos una factura proforma en concepto de señal que se descontará de la factura final y que deberá de abonarse para bloquear el espacio indicado. El pago podrá realizarse mediante transferencia bancaria, en efectivo o tarjeta bancaria.

El importe de la señal será del 50% del evento, calculado como el número de comensales previstos multiplicado por el precio del menú seleccionado, pudiendo variar este importe por acuerdo de ambas partes, en función del número de asistentes y la fecha del evento. La reserva se confirmará una vez recibida la señal, bloqueando el espacio contratado. De no realizarse el pago de la misma, se dará por cancelada la solicitud liberándose el espacio pre-reservado para el evento.

(*) Las solicitudes de eventos con una antelación igual o inferior a 15 días naturales, deberán de confirmarse y abonarse en su totalidad antes de la celebración del evento, salvo acuerdo entre ambas partes.

NÚMERO DE COMENSALES FINAL Y PAGO RESTANTE DEL EVENTO

El número final de asistentes al evento deberá de confirmarse con, al menos, **7 días naturales** de antelación a la fecha del evento. Este número será el que se facture, independientemente de que el número final de asistentes fuese inferior, emitiéndose factura por la cantidad restante, descontada la señal abonada, que deberá de ser pagada con antelación a la fecha de la celebración. Este plazo de 7 días naturales podrá incrementarse a **15 días naturales** en fechas especiales.

La asistencia de más comensales el día del evento, así como los extras que puedan surgir, se pagarán en el restaurante el mismo día del evento, a la finalización del mismo y facturándose de forma independiente.

COMENSALES CON ALERGIAS ALIMENTARIAS Y/O INTOLERANCIAS

El cliente deberá de comunicarnos, vía email, todas las alergias e intolerancias alimentarias que puedan padecer los asistentes al evento, debiendo de identificarse a su llegada al restaurante. El restaurante adaptará el menú para estos comensales.

CANCELACIONES

La cancelación de un evento por parte del cliente por causas ajenas al restaurante y una vez abonada la señal, podrá tener algún tipo de penalización en función de la antelación con la que se ponga en conocimiento, vía email, debiendo de ser comunicado a la mayor brevedad posible. En fechas especiales, la cancelación de un evento con menos de 15 días de antelación, conllevará la pérdida total de la señal.

DATOS DE INTERÉS

Todos los restaurantes del Grupo ofrecen la posibilidad de compra de tickets canjeables por consumiciones que entregaríamos el día de la celebración a la persona designada para su distribución entre los asistentes, añadiéndose a la factura proforma el importe de los tickets contratados.