



PADRE DAMIÁN, 47
28036 MADRID
DELCACIQUE.ES





EL CACIQUITO

Padre Damián 47, Madrid
628 548 487 · 91 359 26 26

grupos
EVENTOS
2023 - 2024



WELCOME *to the* LIFESTYLE

EL CACIQUITO, de estilo casual y elegante, sensaciones que una vez se experimentan, se quedan con nosotros toda la vida.

Padre Damián 47, Madrid
www.delcacique.es

EL CACIQUITO



TEMPLO *para* FOODIES

Dos plantas con un diseño completamente diferenciado y su mágica terraza semicubierta durante todo el año, hacen posible ser anfitriones de una gran variedad de eventos a medida.





MAGIC TERRACE

SALÓN *los* ESPACIOS

SALÓN PRINCIPAL

Capacidad para 50 personas en su Salón principal, a pie de calle.



los SERVICIOS *exclusivos*

TERRAZA

CUBIERTA Y CLIMATIZADA.

📶 CONEXIÓN WIFI

APARCACOCHE

DURANTE EL HORARIO DE APERTURA.

HORARIO LÍMITE

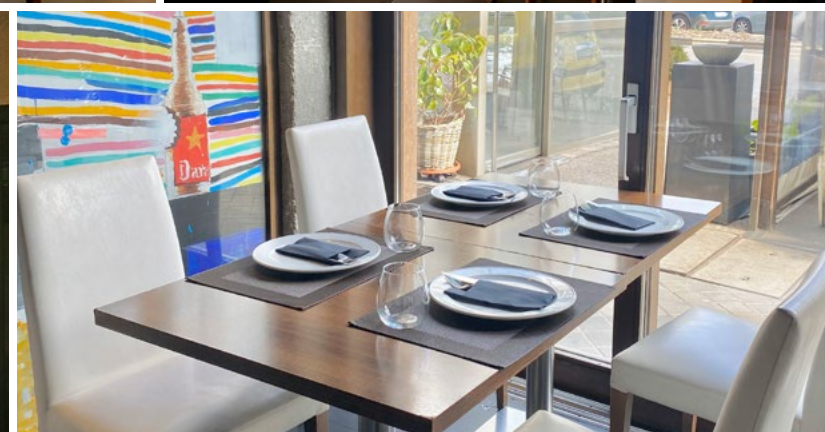
DE LUNES A DOMINGO HASTA LAS 2:00.

EQUIPAMIENTO

PROYECTOR DE VÍDEO, SISTEMA DE SONIDO, PANTALLAS.

DISPONIBLE BAJO SOLICITUD

- ⚙️ DJ.
- ⚙️ SERVICIOS DE DECORACIÓN A MEDIDA.
- ⚙️ PREGUNTAR PARA OTRAS SOLICITUDES ESPECIALES.





PLANTA BAJA *los* ESPACIOS

SALÓN PLANTA BAJA

Capacidad para 50 comensales
en su segundo Salón, en la
planta inferior.

SALA PRIVADA

Capacidad para 12 personas.



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

TERRAZA *los* ESPACIOS

TERRAZA

Capacidad para 45 invitados en su terraza climatizada y cubierta durante todo el año.



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



ART
LIVING

WELCOME LIFESTYLE



GASTRO *su* COCINA

Productos frescos y de calidad lo convierten en el lugar ideal para los amantes del picoteo.

⚙ Sabores al gusto de todos en forma de menú y cócteles para disfrutar de su cocina con deliciosos bocados.



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

El Caciquito 37€

Menú 37€ por persona

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



Entrantes 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

BROCHETA DE POLLO

En salsa Teriyaki, arroz blanco y verduras al wok

DADOS DE MERLUZA REBOZADA

Acompañada de espuma de ali oli

HAMBURGUESA DE TERNERA

Con tomate, cebolla braseada, lechuga, acompañada de patatas fritas

Postres

SURTIDO DE TARTAS

Tartas variadas de elaboración artesanal

CAFÉ O INFUSIONES

Bebida

VINO TINTO DE LA CASA · VINO BLANCO VERDEJO
CAÑAS · AGUA MINERAL



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8.50€
(Precio comprando tickets por adelantado)

El Caciquito 45€

Menú 45€ por persona

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



Entrantes para compartir

PATÉ DE LA CASA

De higaditos de pollo con Oporto

CROQUETAS CASERAS

De Carabineros

ENSALADILLA RUSA

Con aceite de oliva virgen extra

BERENJENAS

Rebozadas con miel y espuma de ali oli

Segundo a elegir

TACO DE ENTRECOTTE

A la parrilla, acompañado de patatas fritas

CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con queso parmesano, rúcula, aceite de oliva virgen extra y reducción de Módena

DADOS DE MERLUZA REBOZADA

Acompañada de espuma de ali oli

HAMBURGUESA NEW YORKINA

Con queso Gouda curado, bacon, cebolla confitada, tomate asado y salsa barbacoa

Postres

SURTIDO DE TARTAS

Tartas variadas de elaboración artesanal

CAFÉ O INFUSIONES

Bebida

VINO TINTO DE LA CASA · VINO BLANCO VERDEJO
CAÑAS · AGUA MINERAL



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8.50€
(Precio comprando tickets por adelantado)

El Caciquito 55€

Menú 55€ por persona

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



Entrantes para compartir

PATÉ DE LA CASA

De higaditos de pollo con Oporto

ENSALADILLA RUSA

Con aceite de oliva virgen extra

CHORIZO CRIOLLO

Con salsa chimichurri

CROQUETAS CASERAS

De Carabineros

Segundo a elegir

LOMO BAJO

Al corte argentino, acompañado de patatas fritas

DADOS DE MERLUZA REBOZADA

Acompañada de espuma de ali oli

CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con queso parmesano, rúcula, aceite de oliva virgen extra y reducción de Módena

CEVICHE DE LUBINA

Con lima, cebolla roja, tomate y chips de yuca

Postres

SURTIDO DE TARTAS

Tartas variadas de elaboración artesanal

CAFÉ O INFUSIONES

Bebida

VINO TINTO DE LA CASA · VINO BLANCO VERDEJO
CAÑAS · AGUA MINERAL



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8.50€
(Precio comprando tickets por adelantado)

El Caciquito 40€

Cóctel + Copa de Importación 47€

COPA DE BIENVENIDA (OPCIONAL) + 5,00€
(Vino, Cerveza o Refresco)



Entrantes fríos

ENSALADILLA RUSA
Con aceite de oliva virgen extra

CHUPITOS DE SALMOREJO CORDOBÉS
Con huevo l Jamón Ibérico picado

MOLLETE IBÉRICO
De Jamón Ibérico, con salmorejo cordobés

Entrantes calientes

CAZÓN EN ADOBO
Con espuma de ali oli

CROQUETAS ARTESANAS
De Carabineros

MINI HAMBURGUESAS

PIZZAS VARIADAS

Postres

SURTIDO DE POSTRES

Bebida

VINO TINTO DE LA CASA
VINO BLANCO VERDEJO · VINO ROSADO
CAÑAS · REFRESCOS · AGUA MINERAL



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8,50€
(Precio comprando tickets por adelantado)

El Caciquito 45€

Cóctel + Copa de Importación 52€

COPA DE BIENVENIDA (OPCIONAL) + 5,00€
(Vino, Cerveza o Refresco)



Entrantes fríos

ENSALADILLA RUSA
Con aceite de oliva virgen extra

CHUPITOS DE SALMOREJO CORDOBÉS
Con huevo y Jamón Ibérico picado

MOLLETE IBÉRICO
De Jamón Ibérico, con salmorejo cordobés

PATATAS BRAVAS

Entrantes calientes

CHORIZO CRIOLLO
Con salsa chimichurri

MINI HAMBURGUESAS

CROQUETAS ARTESANAS
De Carabineros

BROCHETA DE POLLO
En salsa Teriyaki l arroz blanco verduras al wok

TEMPURA DE VERDURAS
Salsa tsuyu l berenjenas ajetes l pimientos l espárragos brócoli l judías verdes

ALBÓNDIGAS CASERAS
Con arroz blanco

PIZZAS VARIADAS

DADOS DE MERLUZA
Merluza rebozada con espuma de ali oli

Postres

SURTIDO DE POSTRES

Bebida

VINO TINTO DE LA CASA
VINO BLANCO VERDEJO · VINO ROSADO
CAÑAS · REFRESCOS · AGUA MINERAL



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8,50€
(Precio comprando tickets por adelantado)

El Caciquito 55€

Cóctel + Copa de Importación 62€

COPA DE BIENVENIDA (OPCIONAL) + 5,00€
(Vino, Cerveza o Refresco)



Entrantes fríos

ENSALADILLA RUSA
Con aceite de oliva virgen extra

CHUPITOS DE SALMOREJO CORDOBÉS
Con huevo y Jamón Ibérico picado

MOLLETE IBÉRICO
De Jamón Ibérico, con salmorejo cordobés

CEVICHE DE LUBINA
Con lima l cebolla roja tomate l chips de yuca

PATATAS BRAVAS

Entrantes calientes

CHORIZO CRIOLLO
Con salsa chimichurri

TACO DE ENTRECOTTE
Con salsa chimichurri

CROQUETAS ARTESANAS
De Carabineros

DADOS DE MERLUZA
Merluza rebozada, con espuma de ali oli

TEMPURA DE VERDURAS
Salsa tsuyu l berenjenas ajetes l pimientos l espárragos brócoli l judías verdes

BROCHETA DE POLLO
En salsa Teriyaki l arroz blanco verduras al wok

PIZZAS VARIADAS

LANGOSTINOS TIGRE
En tempura l con mahonesa japonesa l salsa Kimchee

MINI HAMBURGUESAS

Postres

SURTIDO DE POSTRES

Bebida

VINO TINTO DE LA CASA
VINO BLANCO VERDEJO · VINO ROSADO
CAÑAS · REFRESCOS · AGUA MINERAL



COPA DE IMPORTACIÓN (OPCIONAL) + 8,50€
(Precio comprando tickets por adelantado)



🔒 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
☎ 628 548 487 · 91 359 26 26

🕒 **HORARIO LÍMITE**
DE LUNES A DOMINGO: hasta las 2:00.

👤 **CAPACIDAD**
SALÓN PRINCIPAL: 50 comensales.
SALÓN PLANTA BAJA: 50 comensales.
SALA PRIVADA: 12 comensales.
TERRAZA ACRISTALADA: 45 comensales.

SOCIAL

🌐 delcacique.es
📷 instagram/elcaciquito
📘 facebook.com/EICaciquito
🐦 twitter.com/grupodelcacique

CONTACTO

ROMY FELDMANN · CHAVI FELDMANN
Dirección y Gestión de Eventos
✉ eventos@delcacique.es
☎ 628 548 487 · 91 359 26 26

POLÍTICA GENERAL DE RESERVAS DE EVENTOS 2023- 2024

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

MENÚ 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.

MENÚ 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.

MENÚ 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.