TOP ONE

BY WORKSHOP

PADRE DAMIÁN, 21
28036 MADRID
DELCACIQUE.ES

TOP ONE

BY WORKSHOP

TOP ONE BY WORKSHOP
Padre Damián 21, Madrid
680 380 603 · 910 569 041

grupos

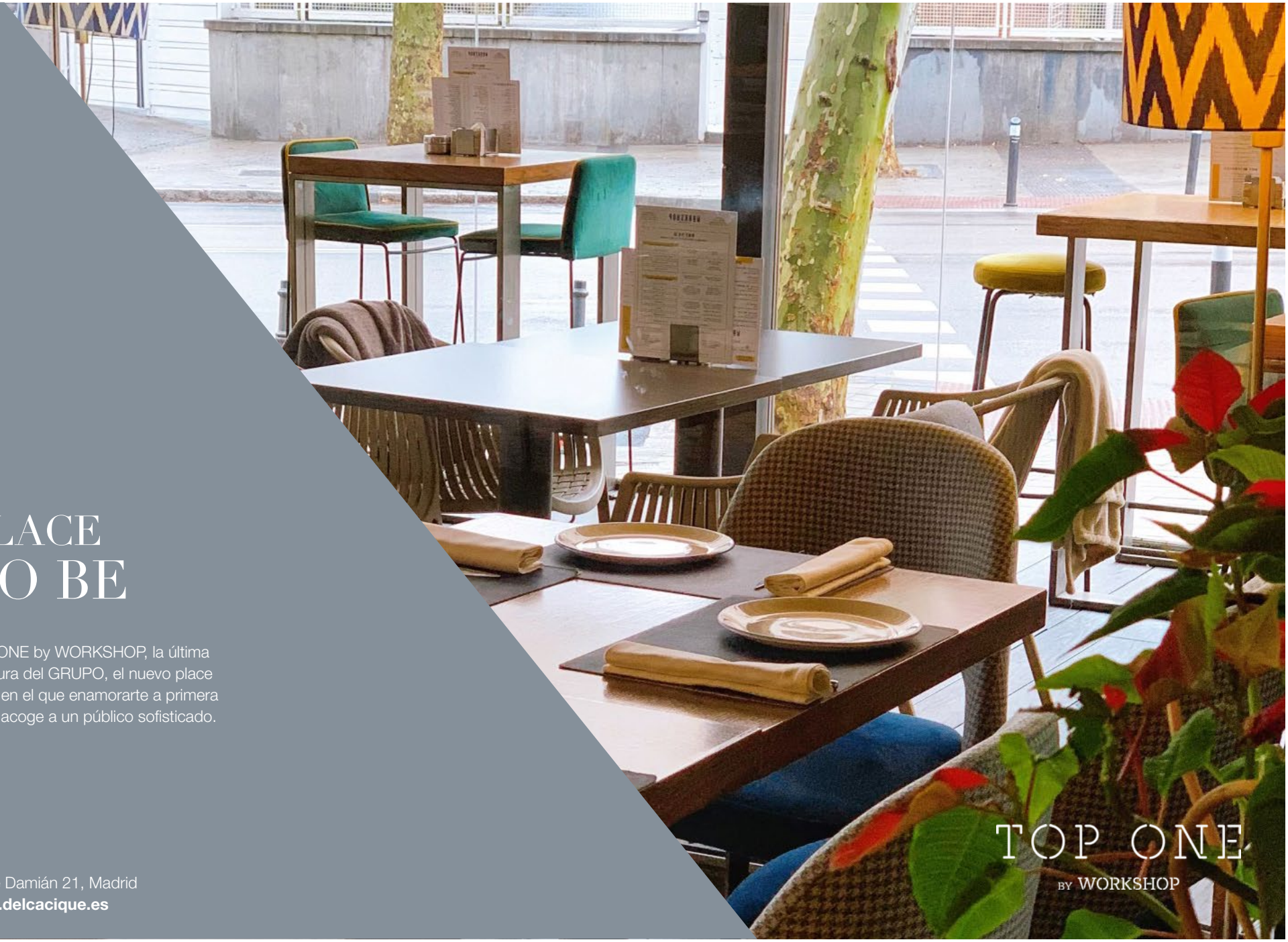
EVENTOS

2023 - 2024

PLACE TO BE

TOP ONE by WORKSHOP, la última apertura del GRUPO, el nuevo place to be en el que enamorarte a primera vista, acoge a un público sofisticado.

Padre Damián 21, Madrid
www.delcacique.es



CASUAL *Food* *plus* WORKSHOP

Un espacio gastronómico sorprendente, de estilo industrial y cálido, un concepto diseñado para albergar al público más exigente. Una ubicación emblemática, a escasos metros del estadio Santiago Bernabéu, nos ofrece diferentes propuestas de menús sentados y cócteles de pie.

TOP ONE
BY WORKSHOP

ART
LIVING

UNA PLANTA *los* ESPACIOS

SALÓN PRINCIPAL

Capacidad para 70 personas en su Salón principal, diáfano, a pie de calle.

ESTANCIA EN ALTURA

Capacidad para 20 comensales. Un espacio en altura separado por escaleras de madera.

los SERVICIOS *exclusivos*

TERRAZA
CUBIERTA Y CLIMATIZADA.

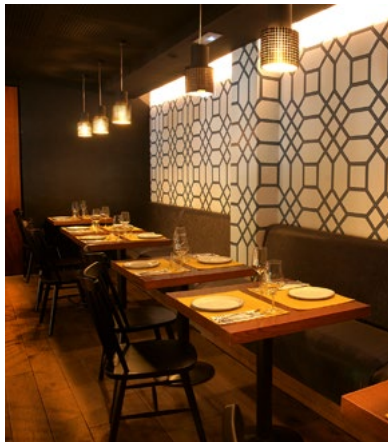
CONEXIÓN WIFI

APARCACOCHES
PARKING PÚBLICO A 32 METROS.

HORARIO LÍMITE
HASTA LAS 2:00.
DOMINGO HASTA LAS 16:00.

EQUIPAMIENTO
PROYECTOR DE VÍDEO, SISTEMA DE SONIDO, PANTALLAS.

DISPONIBLE BAJO SOLICITUD
- DJ.
- MÚSICOS EN DIRECTO.
- SERVICIOS DE DECORACIÓN A MEDIDA.
- MESA DE CHUCHES.
- PREGUNTAR PARA OTRAS SOLICITUDES ESPECIALES.



TERRAZA *los* ESPACIOS

TERRAZA

Capacidad para 30 invitados en su terraza cubierta y acristalada.

RESTAURANTE COMPLETO PARA CÓCTEL

Las celebraciones en formato cóctel tienen una capacidad máxima de 120 comensales.

TOP ONE
BY WORKSHOP

TOP ONE BY WORKSHOP
Padre Damián 21, Madrid
www.delcacique.es

WELCOME
LIFESTYLE

PLACE TO BE

GASTRO
su COCINA

Cocina mediterránea y fusión, el Casual Food de Top One con un plus Workshop.

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

TOP ONE
BY WORKSHOP

TOP ONE BY WORKSHOP
Padre Damián 21, Madrid
www.delcacique.es

Top One by Workshop 40€

Menú 40€ por persona

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

Entrantes para compartir

HUMMUS
Con chips de vegetales y tostas de pan de pita

BROCHETAS DE CHISTORRA
De Arbizu

CROQUETAS ARTESANALES
De Jamón Ibérico, muy cremosas

Segundo a elegir

TACO DE ENTRECOTTE
A la parrilla, acompañado de verduras y patatas fritas

CARPACCIO DE SOLOMILLO
Con paté de trufa, lascas de parmesano y brotes

MERLUZA A LA BRASA
Acompañada de verduras asadas

SPAGUETTI DE CALABACÍN
Al pesto

Postre a elegir

TARTA DE CHOCOLATE · SORBETE DE LIMÓN
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)

Top One by Workshop 50€

Menú 50€ por persona

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

Entrantes para compartir

CROQUETAS ARTESANALES
De Jamón Ibérico, muy cremosas

HUMMUS
Con chips de vegetales y tostas de pan de pita

BROCHETAS DE CHISTORRA
De Arbizu

VERDURAS EN TEMPURA
Con espuma de tsuyu no moto

Segundo a elegir

SOLOMILLO
Acompañado de patatas fritas

MERLUZA A LA BRASA
Risotto de puntaletes, trigueros, orejón de tomate y trufa

SPAGUETTI DE CALABACÍN
Al pesto

CEVICHE DE LUBINA
Lima, kimchee, cilantro, cebolla morada, pimientos
y tomate fresco

CARPACCIO DE SOLOMILLO
Con paté de trufa, lascas de parmesano y brotes

Postre a elegir

TARTA DE CHOCOLATE · SORBETE DE LIMÓN
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)

Top One by Workshop 70€

Menú 70€ por persona

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

Entrantes para compartir

JAMÓN IBÉRICO DE GIJUELO
Con tostas y tumaca

HUMMUS
Con chips de vegetales y tostas de pan de pita

PULPO A LA GALLEGA
Sobre puré de patata rota al aceite
de oliva virgen extra

BROCHETAS DE CHISTORRA
De Arbizu

Segundo a elegir

TACO DE ATÚN ROJO
A la plancha, con sésamo y salsa teriyaki

CARPACCIO DE SOLOMILLO
Con paté de trufa, lascas de parmesano y brotes

SPAGUETTI DE CALABACÍN
Al pesto

SOLOMILLO
Acompañado de patatas fritas

Postre a elegir

TARTA DE CHOCOLATE · SORBETE DE LIMÓN
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)

Top One *by* Workshop 40€

Cóctel ⊕ Copa de Importación 47€

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

Miniaturas frías

SALMOREJO CORDOBÉS
Chupitos

ENSALADILLA RUSA
-Elaboración Del Cacique-

QUICHE LORRAINE

HUMMUS
Con pesto de almendras

EMPANADA GALLEGA

Miniaturas calientes

CROQUETITAS
De elaboración casera

FAJITAS DE POLLO

BROCHETAS
DE CHISTORRA
De Arbizu

MINI BURGERS

Miniaturas dulces

SURTIDO DULCE

Bebida

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

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

Top One *by* Workshop 50€

Cóctel ⊕ Copa de Importación 57€

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

Miniaturas frías

SALMOREJO CORDOBÉS
Chupitos

ENSALADILLA RUSA
-Elaboración Del Cacique-

CEVICHE LIMEÑO
Con un toque de maracuyá

EMPANADA GALLEGA

HUMMUS
Con pesto de almendras

MOLLETE DE JAMÓN
Con tumaca

Miniaturas calientes

ARROZ MELOSO
De rabo de toro

BROCHETAS DE POLLO
Teriyaki

FAJITAS DE POLLO

MINI BURGERS DE BUEY
Con curryketchup

CROQUETAS CREMOSAS
De Jamón Ibérico

Miniaturas dulces

SURTIDO DULCE

Bebida

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

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

Top One *by* Workshop 60€

Cóctel ⊕ Copa de Importación 67€

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

Miniaturas frías

SALMOREJO CORDOBÉS
Chupitos

CEVICHE DE NAVAJAS

TARTAR DE SALMÓN
Con mayonesa de wasabi

ROLLITOS DE PASTRAMI
Con queso crema y miel

EMPANADA GALLEGA

HUMMUS
Con pesto de almendras

MOLLETE DE JAMÓN
Con tumaca

QUICHE LORRAINE

Miniaturas calientes

ARROZ MELOSO
De rabo de toro

LOMO BAJO DE VACA
Fileteado

CROQUETAS CREMOSAS
De Jamón Ibérico

MINI BURGERS DE BUEY
Con guacamole

DADOS DE MERLUZA
En tempura con mayonesa
de wasabi

Miniaturas dulces

SURTIDO DULCE

Bebida

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

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

DISPONIBLE BAJO SOLICITUD

Personaliza tu evento a tu medida. Pregúntanos por otros servicios.

BARRA LIBRE Vino, cerveza y refrescos	12€ / hora / persona
BARRA LIBRE CON ALCOHOL Beefeater White Label JB Ron Barceló Vodka Absolut	20€ / hora / persona
COPA DE BIENVENIDA Vino, cerveza o refresco	5€ / copa
COPA DE IMPORTACIÓN Precio comprando tickets por adelantado	8.50€ / copa
MESA DULCE Decoración y chuches	175€
DJ	300€ / 3 horas aprox.
MÚSICA EN DIRECTO	
2 músicos	800€ / 2 horas aprox.
4 músicos	1800€ / 2 horas aprox.

ESPACIOS EN EXCLUSIVA

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

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, 21
28036 MADRID

680 380 603 · 910 569 041

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

CAPACIDAD
SALÓN PRINCIPAL: 70 comensales.
ESPACIO EN ALTURA: 20 comensales.
TERRAZA CUBIERTA: 30 comensales.
ESPACIO CÓCTEL: 120 comensales.

SOCIAL

delcacique.es
instagram/toponebyworkshop
facebook.com/TopOneByWorkshop
twitter.com/grupodelcacique

CONTACTO

ROMY FELDMANN · CHAVI FELDMANN
Dirección y Gestión de Eventos

680 380 603 · 910 569 041

POLÍTICA GENERAL DE RESERVAS DE EVENTOS 20203- 2024

(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 incio 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 alimenarias 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 menós 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.