

SEGUNDO

BRASA & CÓCTEL

Acto

E V E N T O S

¿QUIÉNES SOMOS?

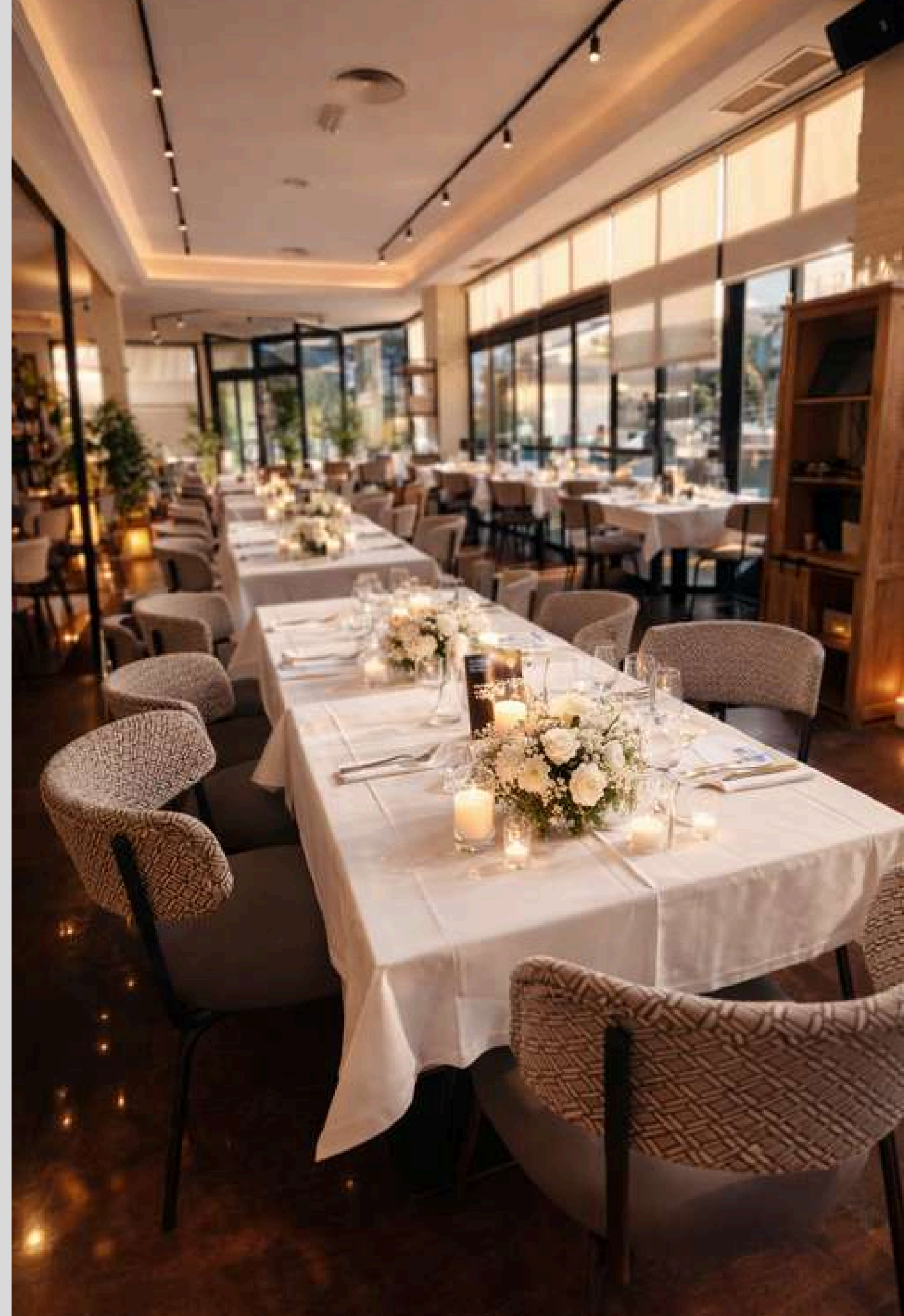
Somos Segundo Acto, un restaurante donde la parrilla y la coctelería definen nuestro carácter. Más que un espacio gastronómico en el corazón de Arturo Soria, somos un equipo especializado en crear experiencias a medida, donde la calidez en el servicio y la personalidad de nuestra cocina se ponen al servicio de cada celebración.

Creemos que un evento es mucho más que una simple reserva: es una auténtica puesta en escena que requiere planificación, montaje y una atención minuciosa a cada detalle.

Por eso, ofrecemos una gestión integral y una propuesta gastronómica personalizada, para que tú solo tengas que disfrutar junto a tus invitados.



SALÓN 1





SALÓN 2



SALÓN 3





SALÓN 4



SALÓN 5





TERRAZA 1



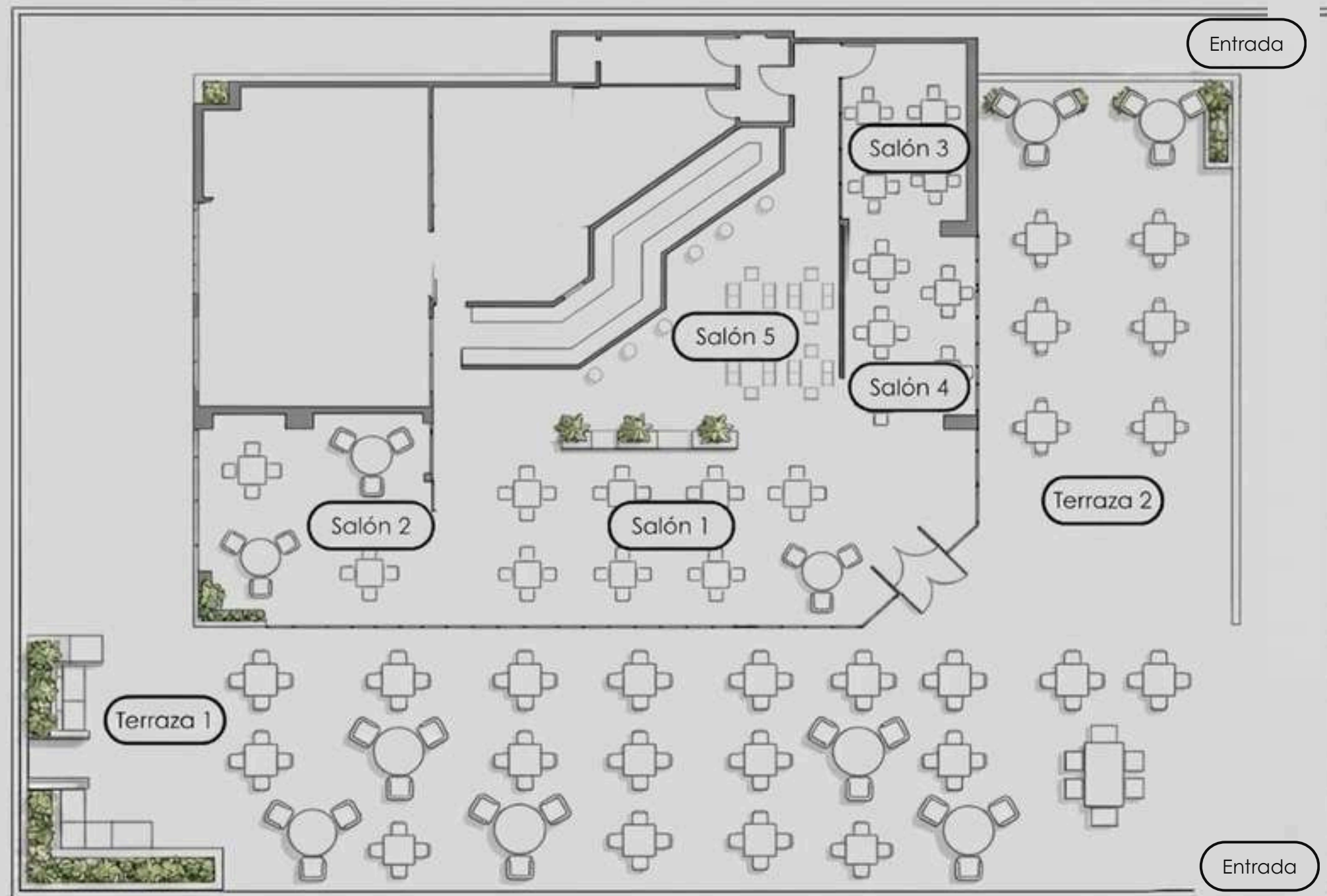
TERRAZA 2



SEGUNDO Acto

BRASA & CÓCTEL

FICHA TÉCNICA



CAPACIDAD	SALÓN 1	SALÓN 2	SALÓN 3	SALÓN 4	SALÓN 5	TERRAZA 1	TERRAZA 2
SENTADOS	40	30	20	20	20	250	60
COCKTAIL	80	40	30	30	30	360	80

MENÚ GRUPO 1



ENTRANTES

3 entrantes a compartir:

Croquetas de cachopo.

Ensaladilla rusa cremosa con salmón ahumado y encurtidos.

Huevos rotos con jamón ibérico.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Entraña a la parrilla con papas "arrugás" y chimichurri casero.

Tacos de bacalao dorado en tempura con pimientos cristal y alioli negro.

POSTRE

Tarta de queso de la casa con helado de frutos rojos.

BEBIDAS

Agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa.

35€

por comensal (IVA incluido)

Incluye 3 entrantes a compartir cada 4 personas, plato principal, un postre, café y servicio de bebidas que comenzara a partir de la salida del primer plato y finalizarán con los cafés. La duración del servicio será de 90 minutos desde la hora de inicio de la reserva.

MENÚ GRUPO 2



ENTRANTES

4 entrantes a compartir:

Tomate "aliñado".

Zamburiñas gratinadas con mayo kimchee.

Gyozas de pollo.

Rabas de calamar

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Abanico ibérico al carbón
con patatas y mahonesa de piparras.

Ventresca de atún
con crema de patata ahumada.

POSTRE

Pasión de chocolate
brownie con mousse de caramelo salado.

BEBIDAS

Agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa.

45€

por comensal (IVA incluido)

Incluye 4 entrantes a compartir cada 4 personas, plato principal, un postre, café y servicio de bebidas que comenzara a partir de la salida del primer plato y finalizarán con los cafés. La duración del servicio será de 120 minutos desde la hora de inicio de la reserva.

COCKTAIL 1

PINCHOS FRÍOS

Chupito de salmorejo con jamón y huevo.
Cono de ensaladilla rusa.
Gildas clásicas.
Sándwich frío de queso y nueces.

POSTRE

Brownie con crema de vainilla.

38€

por comensal (IVA incluido)

PINCHOS CALIENTES

Gyozas de pollo con mayo kimchee.
Croquetas de jamón.
Brocheta de pollo gochujang.
Cigarrillo de setas y tartufata.

BEBIDAS

Agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa.



Incluye una selección de pinchos caseros, postre y servicio de bebidas que comenzará a partir de la salida de la primera bandeja y finalizarán con la última. La duración será de 90 minutos desde la hora de inicio de la reserva.

COCKTAIL 2

PINCHOS FRÍOS

Chupito de salmorejo con jamón y huevo.

Cono de ensaladilla rusa.

Bocado brioche roast beef y rúcula.

Pincho caprese.

Gildas clásicas.

Sándwich frío de queso y nueces.

POSTRE

Mini lemon pie.

Brownie con crema de vainilla.

PINCHOS CALIENTES

Gyozas de pollo con mayo kimchee.

Croquetas de cachopo.

Brocheta de pollo gochujang.

Tortillitas de camarón con alioli de lima.

BEBIDAS

Agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa.

45€

por comensal (IVA incluido)



Incluye una selección de pinchos caseros, postre y servicio de bebidas que comenzará a partir de la salida de la primera bandeja y finalizarán con la última. La duración será de 120 minutos desde la hora de inicio de la reserva



MENÚ AFTERWORK

PINCHOS FRÍOS

Chupito de salmorejo con jamón y huevo.
Cono de ensaladilla.
Gildas clásicas.

BEBIDAS

Agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa.

PINCHOS CALIENTES

Samosa vegetal.
Croqueta de jamón.
Crujiente de queso tetilla.

25€

por comensal (IVA incluido)

Incluye una selección de pinchos caseros, y servicio de bebidas que comenzará a partir de la salida de la primera bandeja y finalizarán con la última. Este menú podrá contratarse exclusivamente en el horario de 17:00 a 19:00. La duración del servicio será de 45 minutos desde la hora de inicio de la reserva.

Condiciones

- La solicitud de información no implica la reserva del espacio (no se realizan prereservas). Para confirmar la reserva de grupo con alguno de los menús enviados, será necesario realizar una señal de 200€. La reserva no quedará confirmada hasta la recepción de dicha señal.
- Formas de pago señal:
 1. Enlace de pago: Si nos autoriza le podemos mandar al correo electrónico que nos indique un enlace de pago de la señal. Rápido, sencillo y seguro.
 2. Efectivo o tarjeta in situ en el restaurante: Puede abonar la señal presencialmente como usted prefiera en el restaurante.
- El importe total del evento deberá abonarse como mínimo 1 día antes del evento o el mismo día mediante los métodos aceptados.
- En caso de pago por transferencia bancaria, esta deberá realizarse con un mínimo de 48 horas antes del evento, enviando el comprobante a: contabilidad@grupodimar.es
- No se admite el pago mediante cheque.
- En los menús que incluyan bebidas, esta comenzará al inicio del servicio y finalizará con el servicio de cafés si el menú lo incluye o con la última bandeja. Cualquier consumición fuera de ese periodo se cobrará aparte.
- El número definitivo de comensales podrá modificarse hasta 48 horas antes de la reserva. Se facturará el número de comensales confirmados, independientemente de la asistencia final.
- Los precios por comensal no incluyen consumiciones adicionales o servicios no especificados en el menú contratado.
- El menú elegido deberá ser el mismo para todos los comensales (salvo casos de alergias o intolerancias previamente notificadas).
- Decoración: No está permitido clavar, pegar ni fijar objetos en paredes o techos, ni utilizar elementos que puedan dañar manteles o mobiliario.

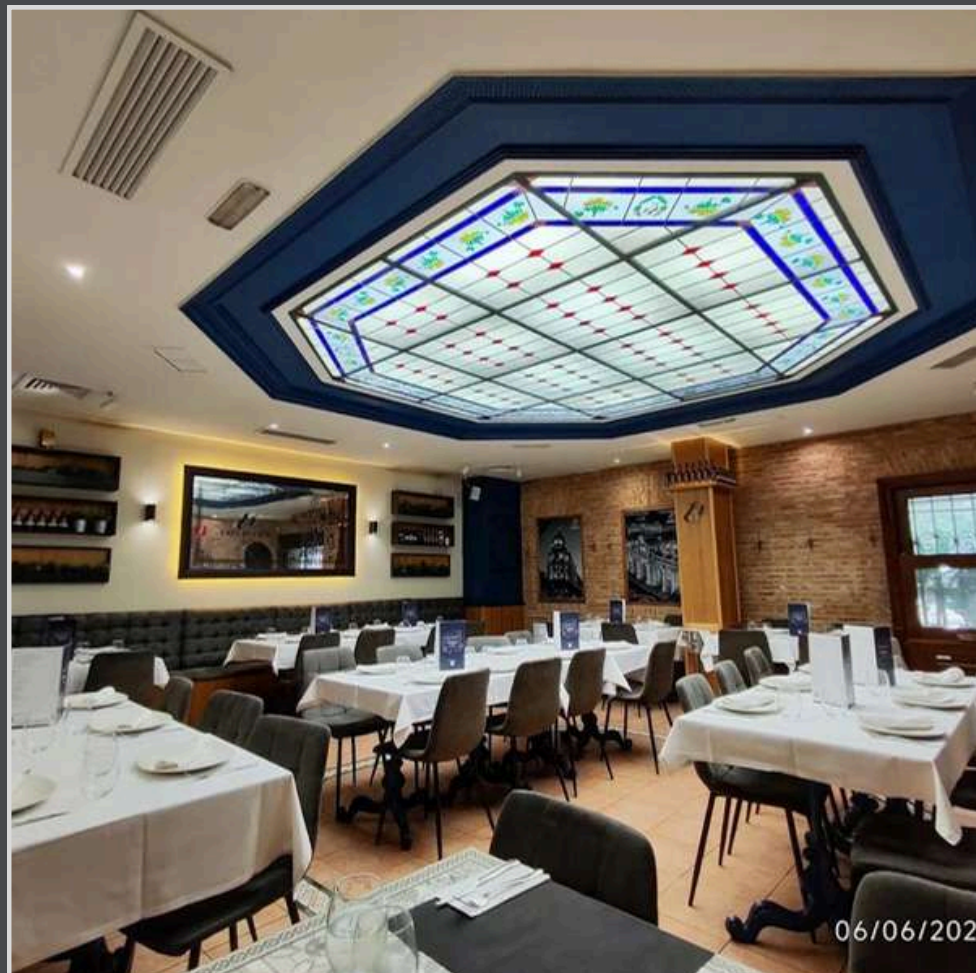
¡Solicítanos información para otro de nuestros locales!

CRUZ 
BLANCA
DE DOCTOR ESQUERDO

CRUZ 
BLANCA
DE MENÉNDEZ PELAYO

BUBARI

CASA
MACARIO 



www.cruzblancadoctoresquerdo.com



www.cruzblancalasmurallas.com/



www.bubari.es



www.casamacarioaluche.es



SEGUNDO

BRASA & CÓCTEL

Acto

EMAIL

emiliovargas1@grupodimar.es

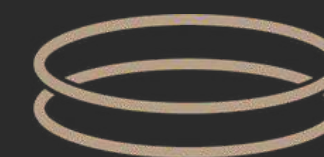
WEB

www.segundoactomadrid.com

TELÉFONO

+34 915 19 0304

+34 916 85 9880



GRUPO DIMAR