



LA HERMANDAD INSÓLITO CLUB

Propuesta Corporate

Reuniones, desayunos y eventos de empresa.

Tu casa en La Florida entre semana — Aravaca, Madrid

01

El concepto

El espacio de eventos de La Hermandad, abierto a empresas entre semana, cuando no hay eventos de socios.

- ***El espacio***

1.500 m² de terrazas, txoko y dos salones interiores en Aravaca, Madrid.

- ***Cuándo***

Martes, miércoles y jueves o viernes, cualquier hora del día.

- ***Producto propio***

Todo elaborado en cocina con producto de nuestra tienda gourmet. Nada de quinta gama.

- ***Presupuesto cerrado***

Sabes lo que pagas desde el primer momento: comida, servicio, alquiler y AV.

DISPONIBILIDAD TÍPICA

Lunes

No disponible

Martes

Disponible

Miércoles

Disponible

Jueves

Disponible

Viernes

Disponible

Sábado

No disponible

Domingo

No disponible

Fines de semana reservados a los eventos de socios del club.

02

Mínimo de gasto

Para reservar un día entre semana, el evento tiene un gasto mínimo garantizado.

MÍNIMO POR EVENTO

2.000 € + IVA

Incluye la comida del menú cóctel, el servicio de sala y el alquiler del espacio para tu grupo, durante 6 horas.

Si el gasto real del evento no llega a 2.000 €, se factura igualmente ese mínimo.

NO INCLUIDO EN EL MÍNIMO

- Exclusividad garantizada del espacio
- Desayuno (se añade aparte)
- Copas y barra libre
- Horas adicionales fuera de las 6 estándar

Nuestros eventos duran 6 horas. Se pueden alargar — pregunta por las opciones y su coste.

Precios, los mismos para todos

No aplicamos ninguna tarifa especial por ser empresa: pagas exactamente lo mismo que cualquier otro evento.

ENTRE SEMANA

Rige el mínimo de gasto

2.000 € + IVA por evento — comida, servicio y alquiler incluidos. Ver diapositiva anterior para el detalle.

FINES DE SEMANA O MAYOR AFORO

Precio estándar por persona

66 € · 10 pintxos **72 €** · 12 pintxos

Los mismos precios de nuestra presentación Cóctel general, igual para empresas que para cualquier otro cliente.

04

Exclusividad del espacio

*No se puede garantizar en exclusiva
para eventos de menos de 150 personas.*

Salvo que se cumpla ese aforo, El Latigazo puede compartirse el mismo día con otro evento privado en otra zona del espacio.

CUANDO SE SOLICITA Y APLICA

1.500 € — 2.500 €

Coste adicional sobre el mínimo de gasto, según el día de la semana y la temporada.

05

Desayunos corporate

Perfectos antes de la reunión. Se añaden aparte, no están incluidos en el mínimo de gasto.

CONTINENTAL

15 € / pers.

- Café e infusiones
- Selección de bollería recién horneada
- Zumos naturales

COMPLETO

25 € / pers.

- Todo lo del menú Continental
- Jamón ibérico y lomo cortados al momento
- Pan con tomate
- Selección de tostadas

Menú Ejecutivo

ENTRANTES GOURMET

Nuestras gildas con anchoa de costera

Empanada casera de bonito Nardín

Selección de ibéricos premium: cecina de Kobe, sobrasada JPD y jamón de premio nacional

Boletus con huevos y foie Larnaudie

PRINCIPALES

Selección de solomillo ibérico y entrecôte Café de París con patatas fritas

Merluza o rape gallego rebozado con patatas al horno

QUESOS, POSTRES Y MARIDAJE

Selección de quesos premiados: Savel, Caníbal, Idiazabal, Manchego

Postres, cafés e infusiones · Viña Real (Rioja) y Monopole (Verdejo)

Plato principal a elegir entre carne o pescado: +10 € por persona · aplica a todos los menús

07

Menú Cóctel

10 PINTXOS · 66 € / persona

Alquiler, servicio, mantelería y 20 elaboraciones incluidas

Postres y bebidas (refrescos, cervezas, vino CVNE) durante 3 horas

12 PINTXOS · 72 € / persona

Misma base que el menú anterior, con dos elaboraciones más

MISMA CARTA QUE CUALQUIER OTRO EVENTO

Selección de 24 pintxos gourmet, sólo producto de nuestra tienda

Plato principal a elegir entre carne o pescado: +10 € por persona · aplica a todos los menús

Menús a medida

La carta se adapta a tu grupo, no al revés.

- ***Vegetarianos***

Menú vegetariano completo disponible en todos nuestros eventos, con el mismo nivel que el resto de la carta.

- ***Intolerancias y alergias***

Adaptamos cualquier menú a intolerancias o alergias alimentarias — celiaquía, lactosa, frutos secos y más.

- ***Menús a medida***

Creamos propuestas específicas para tu evento: desde platos de temporada con boletus hasta el mejor marisco.

Extras

Los mismos precios que en cualquier evento de El Latigazo — se añaden sobre el mínimo de gasto.

Jamón y cortador

950 € · ideal para 60 personas

Barra de sushi

50 €/persona · mínimo 20 pers. o 1.000 €

Parrilla argentina

55 €/persona · mínimo 20 pers. o 1.100 €

Nuestros arroces

10 €/persona · con marisco 12 €

Copas

8 € / 10 € premium · o barra libre 12 €/pers./hora

Coctelería

10 € por cóctel

Carro de ostras Caroli

a presupuestar

Vinos y champagne

6 € de descorche

Recena de calidad

9 €/persona

Todos los precios incluyen IVA del 10%. Nuestros eventos duran 6 horas — pregunta por opciones para alargar.

10

Medios audiovisuales

Lo básico para trabajar, incluido. Sonido, iluminación y pantallas se presupuestan aparte.

INCLUIDO

- 2 televisores con conexión HDMI
- Sala equipada para reuniones
- WiFi de alta velocidad en todo el establecimiento

EXTRAS A PRESUPUESTAR

- Equipos de sonido
- Equipos de iluminación
- Pantallas y proyectores

Presupuesto y montaje a cargo de:

Paul — Ingeniero eléctrico
DJ Paul · +34 638 863 055



Planifica tu reunión con nosotros.

Dinos fecha, número de personas y presupuesto aproximado — te confirmamos disponibilidad en el momento.

Carlos — Coordinación

+34 689 417 199 · WhatsApp directo