

EVENTOS

SEPTIMA
LÍNEA
Restaurante
Cóctel bar

Tu celebración
empieza aquí.

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos Séptima Línea, el nuevo espacio gastronomico junto al retiro.

Un restaurante donde la cocina a la brasa y la coctelería de autor definen nuestro carácter.

Más que un espacio gastronómico junto al Parque del Retiro, 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 un proyecto 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.

AV. MENENDEZ PELAYO 47



NUESTROS ESPACIOS

SALÓN PELAYO VIDEO



Nuestro salón exclusivo e íntimo

Salón privatizable
Capacidad: 50 personas sentadas • 75 en cóctel



NUESTROS ESPACIOS

SALÓN BARANDA

VIDEO

Capacidad: 40 personas sentadas • 60 en cóctel





MENÚ GRUPO 1

ENTRANTES

3 entrantes a compartir:

Croquetas de Jamón ibérico .

Ensaladilla rusa cremosa
con salmón ahumado y encurtidos.

Huevos rotos a nuestra manera
con jamón ibérico y pimientos de padrón.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

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

Chipirones a la brasa
con tapenade rojo y salsa huancaína.

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 durante el tiempo de duración del evento.

El tiempo de duración del evento será de 90 minutos.

*Excluidas consumiciones en barra antes del evento.



MENÚ GRUPO 2

ENTRANTES

4 entrantes a compartir:

Tacos de oreja
con salsa de chipotle.

Jamón ibérico sobre pan de cristal
con su tomate restregado.

Rabas de calamar
con ali-oli de lima

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Secreto ibérico a la brasa
con patatas y mahonesa de chimichurri.

Bocados de bacalao dorado en tempura
con pimientos cristal y ali-oli negro.

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 bebidas durante el tiempo duración del evento.

El tiempo de duración del evento será de 120 minutos.

*Excluidas consumiciones en barra antes del evento.

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 durante el tiempo duración del evento.
El tiempo de duración del evento será de 90 minutos.
*Excluidas consumiciones en barra antes del evento.

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 durante el tiempo duración del evento.

El tiempo de duración del evento será de 120 minutos.

*Excluidas consumiciones en barra antes del evento.





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, y servicio de bebidas durante el tiempo duración del evento.
El tiempo de duración del evento será de 45 minutos.
Este menú podrá contratarse exclusivamente en el horario de 12:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00.
*Excluidas consumiciones en barra antes del evento.



BARRA LIBRE

Para aquellos que desean continuar

Barra libre “soft”

Incluye cerveza de barril y vino de la casa:

- 1 hora: 17€ por comensal
- 2 horas: 23€ por comensal
- 3 horas: 28€ por comensal

Barra libre “Combinados estándar”

Espirituosos de importación y nacional "no premium"

- 1 hora: 28€ por comensal
- 2 horas: 45€ por comensal
- 3 horas: 55€ por comensal



SERVICIOS ADICIONALES

Si buscas contratar servicios adicionales para que tu evento sea único, no dudes en consultarnos

- Showcooking
- Cortador de jamón
- Estaciones
- Barra de coctelería
- Barra de sangrías
- Candy bar
- Audiovisuales
- Servicio de Dj

CONFIRMACIÓN DEL EVENTO

CONDICIONES PARA GRUPOS

Una vez confirmada la fecha del evento, el cliente debera realizar un deposito del 20% del total del evento y 10 días antes abonar el 80% restante del total del evento.

El pago total de los servicios se pueden abonar mediante transferencia antes de la fecha del evento o mediante pago directo en el restaurante con 10 días de antelación.

Para la reserva y bloqueo del espacio se requiere un 20% del estimado del total del evento.

El número total de comensales tienen que ser confirmados 5 días antes del evento.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

10 días antes de la fecha de celebración, el cliente debe confirmar el número final de asistentes para las exclusividades.

Las bajas no notificadas no se devolverán.

FORMAS DE PAGO:

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.

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 con 10 días antes del evento

En caso de pago por transferencia bancaria, esta deberá realizarse con 10 días antes del evento, enviando el comprobante a: contabilidad@grupodimar.es, No se admite el pago mediante cheque.

¡Solicítanos información para otro de nuestros locales!

CRUZ
BLANCA
DE DOCTOR ESQUERDO

SEGUNDO
BRASA & CÓCTEL
Acto

BUBARI

CASA
MACARIO

SEPTIMA
LÍNEA
Restaurante
Cóctel bar



www.cruzblancadoctoresquerdo.com
doctoresquerdo157@grupodimar.es
915 04 37 49



www.segundoactomadrid.com/
eventos.segundoacto@grupodimar.es
916 85 98 80



www.bubari.es
camarena84@grupodimar.es
919 95 14 51



www.casamacarioaluche.es
camarena99@grupodimar.es
911 63 05 29



www.septimalinea.es
eventos.septimalinea@grupodimar.es
912 04 31 46

SEPTIMA LÍNEA

Restaurante
Cóctel bar

EMAIL

eventos.septimalinea@grupodimar.es

WEB

www.septimalinea.es

TELÉFONO

+34 912 043 146