

7 ISLAS HOTEL

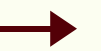
Dossier de eventos



7 ISLAS HOTEL

Inaugurado en el año 2002 por el empresario Juan Rosa — originario de Lanzarote— el hotel se creó con la intención de convertirse en un hogar para todos aquellos canarios que visitaran Madrid.

A día de hoy, este hotel boutique continúa siendo un negocio familiar ahora dirigido por su nieta, **Mónica Salces Rosa**, quien ha convertido el 7 Islas en un lugar emblemático **ubicado entre la Gran Vía de Madrid y el emergente y artístico barrio de Malasaña.**



Espacios para eventos y propuesta gastronómica

Te presentamos **espacios creados para inspirar y dejarte inspirar** y un **concepto gastronómico que respira aires del mediterráneo** y del ecléctico barrio en el que estamos localizados, Malasaña.

Presenta, enseña, produce y comunica en la variedad de espacios que ofrecemos, todos con **posibilidades de customización**, y complementa tu evento con nuestra propuesta gastronómica, donde la **calidad del producto y la preparación artesanal** es lo primero.



Espacios para eventos



Sala
Timanfaya

Lobby

7 Kitchen
& Bar

Sala
Lanzarote

Áticos
con terraza

Azotea



1. Sala Timanfaya

108 m²

Una amplia y contemporánea sala de reuniones con **múltiples posibilidades de montaje e iluminación.**

Ideal para reuniones, presentaciones, actividades de team building, castings, formaciones, talleres **eventos en formato privado.** Cuenta con equipamiento audiovisual, megafonía y conexión wi-fi.

Precio sala: 330€ + 21% IVA

Audiovisuales: 275€ + 10% IVA

Dos micrófonos: 50€ + 10% IVA cada uno

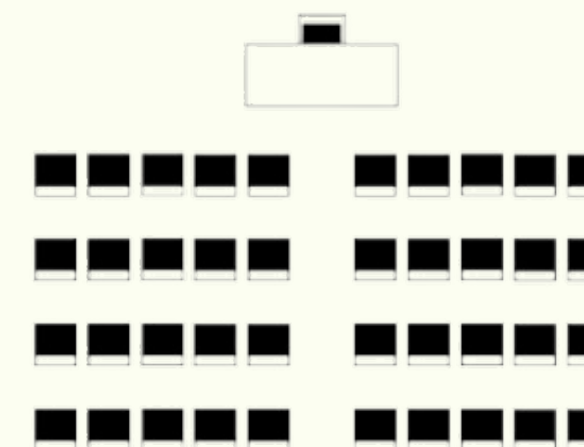
-  Auditorio
50/70 PAX
-  Escuela
60 PAX
-  Estilo “U”
25 PAX
-  Imperial
20 PAX
-  Estilo “O”
30 PAX
-  Cóctel
100 PAX





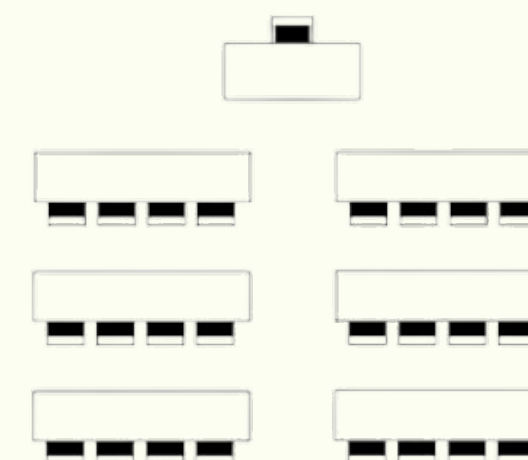
Auditorio

50/70 PAX



Escuela

60 PAX





Estilo “U”

25 PAX



Imperial

20 PAX





Estilo “0”

30 PAX



Cóctel

100 PAX



2. Lobby

85 m²

Este espacio diáfano de estilo newyorkino o berlinés es el **escenario ideal para eventos sociales abiertos** como exposiciones, recepciones, charlas, presentaciones de libros, conciertos o cócteles.

Presidido por una hermosa chimenea con aires industriales, cuenta con obras de arte de los artistas emergentes de nuestra 7I Art Gallery y **se extiende hasta nuestra recepción, patio y 7 Kitchen & Bar.**

Precio: 800€ + IVA

Cóctel

60 PAX



3. 7 Kitchen & Bar

50 m²

Espacio gastronómico ubicado en el lobby del hotel.

Destaca por su barra iluminada que exhibe nuestros destilados **7 Craft Drinks** de elaboración artesanal. Habitualmente abierto a locales y visitantes, cuenta con música ambiente e iluminación tenue.

Con posibilidad de configurar las mesas según las necesidades, es un espacio **perfecto para eventos gastronómicos, como catas o workshops, y celebraciones.**

Precio: depende del evento.

Cóctel

32 PAX



4. Sala Lanzarote

134 m²

Este espacio cuenta con variedad de posibilidades de montaje e iluminación y está **pensado especialmente para eventos gastronómicos y celebraciones privadas.**

Disfruta la atmósfera isleña con sus palmeras, mesas vestidas con manteles de lino y ambiente acogedor.
Con acceso desde el patio, nuestro pequeño oasis.

Precio: depende del evento.

Cóctel

50 PAX



5. Áticos con terraza

Ático 1: 51 m² | Ático 2: 27 m² | Ático 3: 21 m²

Los tres áticos del hotel cuentan con **terrazas individuales que tienen la posibilidad de comunicarse** entre ellas a través de sus puertas de diseño.

Eventos privados y showrooms son algunas de las opciones de uso de este espacio **con vistas a los tejados de Madrid y a la calle Valverde.**

Precio ático 1: 1.000€ + IVA

Precio tres áticos: 2.400€ + IVA

Cóctel

25/50 PAX



6. Azotea

228 m²

En la última planta del hotel contamos con un **espacio con vistas únicas** a la Sierra de Madrid, al imponente edificio Telefónica **con su fachada de estilo newyorkino** y a los pintorescos atardeceres de Madrid.

Este diáfano espacio está **disponible para producciones audiovisuales y sesiones de fotografía.**

Precio 8 horas: 4.500€ + IVA

Cada hora extra: 300€ + IVA



Propuesta gastronómica



1. Cóctel

Opción 1*

- Tabla de jamón ibérico
- Tartaleta de hummus, aguacate y queso feta
- Milhojitas cremosas de salmón ahumado
- Gyozas de pollo y verduras con salsa coreana
- Egg muffins de champiñón y espinacas
- Mini canelón de rape y gambas
- Mini brocheta de pollo Satay
- Vasito de crema de piña, chía y frutos rojos
- Bombón de chocolates con frutos secos

49€ + IVA p/p

Opción 2*

- Mini Blinis con tzatziki y menta
- Tartaleta de mousse de tomate y queso
- Mini bao negro de aguacate y salmón
- Bomba al horno de queso manchego y frambuesa
- Gyozas de pollo y verduras con salsa coreana
- Langostino en panko con salsa de mango agridulce
- Mini canelón de boletus
- Mini hamburguesa
- Mini tartaleta de lemon pie
- Bombón de chocolates con frutos secos

53€ + IVA p/p

Opción 3*

- Mini pan de yuca con queso
- Tartaleta de emulsión de tomate y queso con perifollo
- Tartaleta de hummus, aguacate y queso feta
- Nem vietnamita vegetal con sweet chili
- Pizzeta de burrata ,pesto y aceituna negra
- Tartaleta de bacalao al pil-pil
- Langostino en panko con salsa de mango agridulce
- Pan pita mini relleno de pollo menta y yogur
- Pirulí de codorniz al horno con salsa Yakiniku
- Mini tarta tatin de manzana
- Bombón de chocolates con frutos secos

57€ + IVA p/p

Mínimo de personas para contratar cóctel: 25 PAX.

Bebidas incluidas: vino tinto, vino blanco, cerveza y soft drinks.



2. Sentado a combinar

Primeros

- Ensalada templada de trigueros con setas de temporada
- Sartén de ñoquis al pesto rosso
- Saquitos de pera y ricotta
- Crema de tomate de Barbastro con perlas de mozzarella

Segundos

- Lomo de salmón a baja temperatura con salsa de soja y naranja
- Presa ibérica marinada en barbacoa coreana con papas arrugadas
- Pintada rellena de setas y castaña

Postres

- Cheesecake de calabaza con helado de yogur
- Lime pie
- Tartaleta de manzana

49€ + IVA p/p

Mínimo de personas: 15 PAX. Para grupos más pequeños se ofrecerá el menú de temporada.

Bebidas incluidas: vino tinto, vino blanco, cerveza y soft drinks.



3. Centro de mesa

Opción 1*

- Tabla de jamón ibérico con grissinis
- Tabla de quesos internacionales con frutos secos
- Parrillada de verduras
- Pollo salteado con verduras, ciruelas pasas y tahini de cilantro
- Tarta de manzana con helado de vainilla

43€ + IVA p/p

Opción 2*

- Tomate de Barbastro con burrata y aliño
- Huevos a baja temperatura con patatas, trufas y ajetes japoneses
- Nem vietnamita vegetal con sweet chili
- Canelón de pollo de corral, foie y trufa
- Lomos de merluza con crema verde, base de patata salteada y perifollo
- Tarta limón con helado de yuzu
- Bombón de chocolate con nueces

49€ + IVA p/p

Opción 3*

- Tabla de hummus con focaccia y crudités
- Parrillada de verduras de temporada con salsa Romesco
- Tataki de atún rojo con alga wakame, huevas de tobiko y mayonesa de wasabi
- Brioche de cochinita pibil
- Canelón de rape, bogavante y vieira
- Lomo de vaca con boniato asado al romero
- Cheesecake de calabaza con helado de yogur
- Bombón de chocolate con nueces

54€ + IVA p/p

Mínimo de personas: 15 PAX. Para grupos más pequeños se ofrecerá el menú de temporada.
Bebidas incluidas: vino tinto, vino blanco, cerveza y soft drinks.



4. Coffee break

Opción 1*

- Café arábica
- Selección de infusiones
- Zumo de naranja natural
- Bircher muesli
- Surtido de bollería
- Macedonia de frutas

11€ + IVA p/p

Opción 2*

- Café arábica
- Selección de infusiones
- Zumo de naranja natural
- Bircher muesli
- Surtido de bollería
- Macedonia de frutas
- Egg muffins de queso y cherrys

13€ + IVA p/p

Opción 3*

- Café arábica
- Selección de infusiones
- Zumo de naranja natural
- Bircher muesli
- Surtido de bollería
- Macedonia de frutas
- Egg muffins de queso y cherrys
- Banana bread

15€ + IVA p/p



Contáctanos

Para hacer una reserva o saber más información y opciones de customización de espacios o menús, por favor, escríbenos a reservas@7islashotel.com.

Calle Valverde 14, Madrid

T (34) 91 523 46 88



7 ISLAS HOTEL