



A S T A

BRINDA, SABOREA, COMPARTE

ESPECIAL NAVIDAD 2025





BRINDA, SABOREA, COMPARTE

Nos encanta ser testigos de encuentros bonitos en estas fechas.

Queremos que cada grupo se sienta como en casa, con el toque especial que aporta celebrar en un lugar con alma.



En pleno corazón del Jardín de La Moraleja Green surge Asta, un local resultado de unir la tradición y la innovación en un espacio que es mucho más que un restaurante, es un lugar de encuentro, de compartir y de estar.

Ha sido diseñado por MIL STUDIOS y su propuesta gastronómica está basada en la materia prima de calidad, de toda la vida cocinada al horno de carbón y aderezada con propuestas saludables.

RESTAURANTE ASTA:
Jardín de la Moraleja Green Avenida de Europa 10. 28108 Alcobendas



CÓMO LLEGAR

AEROPUERTO T4

ESTACIÓN CHAMARTÍN

PZA. LA MORALEJA

LAS TABLAS

ALCOBENDAS

NUESTROS ESPACIOS

EL SALÓN

Amplio, luminoso, con vistas al jardín, respetando el espacio entre mesas para preservar la intimidad de los comensales.

Dispone de dos grandes mesas de madera con capacidad para 10 ó 12 personas, muy agradables para facilitar la conversación de todo el grupo.

Tiene capacidad para hasta 75 comensales sentado y se puede reservar en exclusiva





NUESTROS ESPACIOS



TERRAZA ACRISTALADA

Climatizada en los meses de invierno, puede usarse conectada al local a través de las puertas correderas o de forma independiente. Tiene techo practicable que puede abrirse siempre que el clima lo permita.

Es un espacio ideal para la organización de eventos privados a medida.

su capacidad máxima es de 50 personas sentadas y 80 en formato cóctel. Se puede reservar en exclusiva

NUESTRA TERRAZA EXTERIOR

Bajo el cielo de Madrid, constituye una alternativa para disfrutar del aire libre en la ciudad donde abundan las oportunidades de no estar bajo techo.

Se pueden ofrecer servicios en formato sentado o cóctel y es un excelente punto de encuentro para alternativas más informales.

LA COCINA DE ASTA





MENÚ 1

✿ A S T A ✿

AFTERWORK – APERITIVO LIGERO – PICOTEO

Barquitas de ensaladilla rusa al estilo Asta

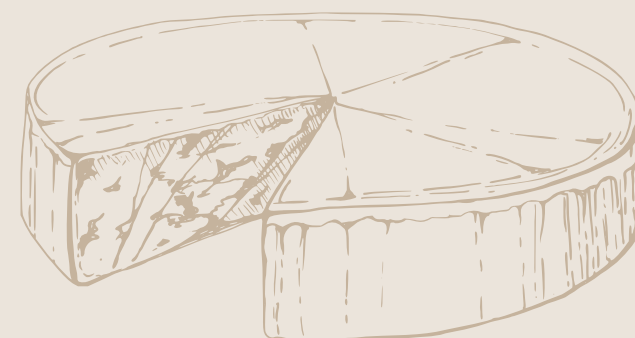
Croquetas de jamón sobre crujiente de espinaca

Minihamburguesas de ternera con queso cheddar y salsa Asta

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por persona (con tickets)

25€



Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 15 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponible en terraza cubierta y terraza exterior desde las 17h.

Servido en mesas altas.

MÍNIMO
15 PERSONAS

MENÚ 2

✿ A S T A ✿

AFTERWORK – APERITIVO LIGERO – PICOTEO

Nuestra gilda con anchoa de Santoña y piparra vasca

Croquetas de jamón sobre crujiente de espinaca

Berenjenas crocantes

Minihamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa Asta

BEBIDAS

Incluye 3 bebidas por persona (con tickets)

29€



Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 15 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponible en terraza cubierta y terraza exterior desde las 17h.

Servido en mesas altas.

MÍNIMO
15 PERSONAS

MENÚ 3

✿ A S T A ✿

CÓCTEL

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo duro o Crema de calabaza al curry

Barquita de ensaladilla rusa al estilo Asta

Gilda con anchoa de Santoña y piparra vasca

Croquetas de jamón sobre crujiente de espinaca

Pan bao relleno de cochinita pibil y cebolla encurtida

Minihamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa Asta

Mini tartaletas de crema de limón con merengue

BEBIDAS

Barra libre de bebidas durante 1 hora y 30 minutos

39€



Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 20 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponibles en terraza cubierta y terraza exterior.

Requiere pago anticipado 30%

MÍNIMO
20 PERSONAS

MENÚ 4

✿ A S T A ✿

CÓCTEL

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo duro o Crema de calabaza al curry

Barquita de ensaladilla rusa al estilo Asta

Canapé de pisto húngaro con sardina ahumada de Santoña

Cucurucho de cazón en adobo con un toque de lima

Pan bao relleno de cochinita pibil y cebolla encurtida

Brocheta de presa ibérica marinada con teriyaki

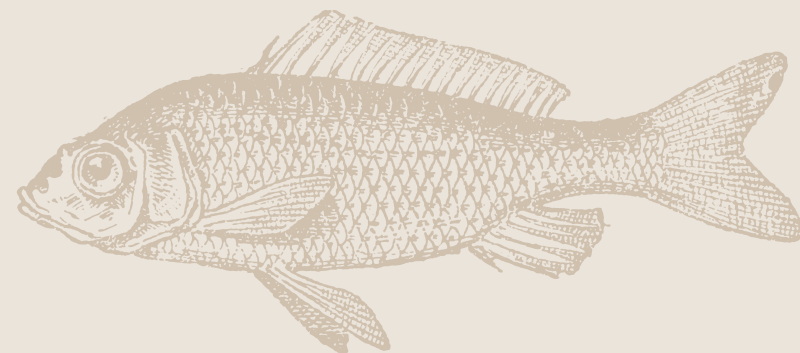
Minihamburguesas de ternera con queso cheddar y salsa Asta

Trufas caseras de chocolate negro

BEBIDAS

Barra libre de bebidas durante 1 hora y 30 minutos

45€



Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 20 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponibles en terraza cubierta y terraza exterior.

Requiere pago anticipado 30%

MÍNIMO
20 PERSONAS

MENÚ 5

✿ A S T A ✿

CÓCTEL

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo duro o Crema de calabaza al curry

Barquita de ensaladilla rusa al estilo Asta

Tostadita de foie con pistacho y reducción de Pedro Ximénez

Cucharita de tartar de atún con aguacate y mayonesa de wasabi

Cucurucho de cazón en adobo con un toque de lima

Brocheta de pollo teriyaki

Pan bao relleno de cochinita pibil y cebolla encurtida

Minihamburguesa de ternera con queso cheddar y salsa Asta

Trufas caseras de chocolate negro

BEBIDAS

Barra libre de bebidas durante 1 hora y 45 minutos

50€



Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 20 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponibles en terraza cubierta y terraza exterior.

Requiere pago anticipado 30%

MÍNIMO
20 PERSONAS

MENÚ 6

✿ A S T A ✿

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa al estilo Asta

Croquetas de jamón sobre crujiente de espinaca

Berenjenas crocantes con miel

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza a la rula con gambas al ajillo

Lomo de vaca madurado a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón

POSTRES A ELEGIR

Tarta de queso casera

Tarta casera de chocolate negro

BEBIDAS

Barra libre de bebidas hasta el postre

46€



Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 12 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponible en terraza cubierta y terraza exterior.

Requiere pago anticipado 30%

MÍNIMO
12 PERSONAS

MENÚ 7

✿ A S T A ✿

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo duro o Crema de calabaza al curry

ENTRANTES A COMPARTIR

Alcachofas confitadas a las brasas del Josper

Chipirones a la andaluza con cebolla frita, alioli de ajo negro, lima y huevo frito

Zamburiñas a la parrilla con glaseado de perejil

SEGUNDOS A ELEGIR

Tataki de salmón con wakame y ajoblanco tailandés

Carrilleras al Pedro Ximénez sobre cremoso de patata

Lomo de vaca madurado a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón

POSTRES A ELEGIR

Tarta de queso casera

Tarta casera de chocolate negro

BEBIDAS

Barra libre de bebidas hasta el postre

Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 12 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponibles en terraza cubierta y terraza exterior.

Requiere pago anticipado 30%

52€



MÍNIMO
12 PERSONAS

MENÚ 8

✿ A S T A ✿

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo duro o Crema de calabaza al curry

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota 100% ibérico Cinco Jotas con picos

Langostinos marinados en lima y jengibre con coral de gamba y mayonesa de mango y curry

Croquetas de jamón sobre crujiente de espinaca

Chipirones a la andaluza con cebolla frita, alioli de ajo negro, lima y huevo frito

SEGUNDOS A ELEGIR

Rodaballo a la parrilla con salsa bilbaína y pimientos caramelizados

Solomillo de vaca al carbón con patatas a lo pobre

Lomo de vaca madurado a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón

POSTRES A ELEGIR

Tarta de queso casera

Fondant de chocolate negro con helado de vainilla

BEBIDAS

Barra libre de bebidas hasta el postre



Bebidas:

Agua

Cerveza

Refrescos

Copa de vino blanco Verdejo

Copa de vino tinto Rioja crianza

Copa de vino tinto Ribera

Posibilidad de contratar barra libre de bebidas soft 11€/persona/hora y combinados 16€/persona/hora

Mínimo 12 personas

Precio por persona

IVA incluido

Disponibles en terraza cubierta y terraza exterior.

Requiere pago anticipado 30%

58€

MÍNIMO
12 PERSONAS

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



1 RESERVA

La reserva se hará efectiva mediante el pago por transferencia de una señal por importe equivalente al 30% del importe total de los menús contratados. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente con menos de 7 días hábiles de antelación. La reserva no se hará efectiva hasta que se abone la señal, no pudiendo garantizar la disponibilidad de espacio hasta ese momento.

2 PAGO

El importe restante se abonará en el propio local al finalizar el evento, mediante un único pago con tarjeta de crédito o metálico (es decir, el pago no se puede fraccionar o dividir entre el número de asistentes). Si necesita factura, solicítela, por favor, en el momento de abonar su cuenta y se le entregará en el mismo acto.

3 NÚMERO DE COMENSALES

Si hubiera reducción de comensales, se comunicará al menos con 3 días hábiles de antelación. De lo contrario se facturará el número de personas contratadas inicialmente. El incremento de comensales estará sujeto a disponibilidad y deberá ser notificado con al menos 48 horas de antelación al evento.

4 MENÚS

Los menús podrían sufrir cambios derivados de la oferta de mercado. Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste durante el servicio. Antes del inicio del mismo y una vez finalizado, se abonarán al precio de tarifa del local. Bodega incluida en los menús:

- Blanco: DO Rueda.
- Tintos: DO Ribera del Duero y Rioja crianza.

5 ESPACIO

Los menús picoteo y cóctel únicamente estarán disponibles en la terraza cubierta o en la terraza exterior. Es posible reservar espacio en exclusiva la sala o la terraza en función del número de comensales.

Salvo pacto expreso, no existe compromiso de exclusividad de espacio. Si se pacta reserva del espacio es posible hacer alguna actuación de decoración por parte del cliente siempre y cuando esté consensuada con los responsables del local, no afecte a las instalaciones (no es posible clavar nada en las paredes ni pegar con cinta adhesiva en lugares cuya retirada pueda deteriorar la pintura o cualquier material, etc.). Al finalizar el evento el espacio debe quedar en el estado inicial.

6 HORARIO

Salvo pacto en contrario, los espacios reservados a la hora de la comida se podrán disfrutar de forma limitada hasta las 18:30 horas.

7 SERVICIOS EXTRA

Disponemos de servicios extras: mejora de bodega, champán, barra libre, mesa de dulces, tarta personalizada, cortador de jamón, DJ, grupo de música, masterclass, actividades infantiles y fotógrafo. Consulte con nosotros.



EVENTOS A MEDIDA



Parking fácil
Gratis los fines de semana



Accesibilidad




Menús
personalizables



Adaptado a
intolerancias



Experiencia en
grandes grupos



El equipo de Asta te desea una
Feliz Navidad



ASTA



JARDÍN DE LA MORALEJA GREEN AVENIDA DE EUROPA 10, ALCOBENDAS

RESERVAS: ASTARESTAURANTE.COM

RESERVAS GRUPOS: EVENTOS@ASTARESTAURANTE.COM

TELÉFONO: 91 657 30 99

[@ASTA_RESTURANTE](https://www.instagram.com/ASTA_RESTURANTE)