

## RESTAURANTE - DISCOTECA MOSS

RESTAURANTE MOSS: C/ ATOCHA, 125. 28012. MADRID



**Pinche aquí para ver fotos e información de la [discoteca con restaurante Moss](#)**

La discoteca-restaurant Moss no sólo es una de las tres mejores discotecas de Madrid y más grandes, sino que además dispone de un restaurante en su interior para albergar a grupos grandes para cenas de empresa en Navidad, y sobre todo la celebración de despedidas de solteros y solteras todos los sábados del año, con una selección increíble de espectáculos incluidos en la cena para que os divirtáis mientras degustáis alguno de los menús disponibles.

La gran ventaja de elegir este restaurante para la cena es, que una vez terminéis de cenar, os podréis quedar en su interior para disfrutar de la discoteca y sin necesidad de pagar la entrada, y no sólo eso, si no que reservando con MundoWeekend os podremos gestionar descuentos para reservas de botellas desde 90€/botella, y descuento en tickets de copas para el grupo, para que os salgan más baratas de lo que se cobrarán en barra.

El restaurante no acepta la **posibilidad de que los clientes contraten sus propios espectáculos**, ya que la cena ya cuenta con espectáculos de humor y striptease para hombres y mujeres.

Los siguientes menús son válidos para grandes grupos que quieran reservar la sala exclusivamente para ellos, como por ejemplo la cena de empresa de Navidad, puesto que los menús para despedidas de los sábados se nos deberán solicitar a parte.

Aforo: espacio diáfano con capacidad para 320 personas sentadas y más de 650 de pie.

Información, fotos y tarifas [discoteca Moss](#).

Presupuesto para cenas o fiestas de empresa:

- Exclusividad sólo hasta las 01:00€/hora.
- Barra libre durante cóctel de Vino, cerveza, agua y refrescos: 10€ persona.
- Barra libre de alcohol después de la cena: 13€/ hora. (No bebidas PREMIUM)
- Tickets de copas sueltas: (No bebidas PREMIUM)
  - 1 copa x 8€. (Precio habitual de la copa en barra – 10€)
- Servicio de camareros adicionales en caso de cena sentados: 50€ las 3 primeras horas, las siguientes a 15€ (obligatorio mínimo 2 camareros más respecto a una cena cóctel)

Otros servicios incluidos en sala:

- Seguridad
- Servicio de aparcacoches
- Servicio de limpieza de baños
- 1 proyector de 16.000 lúmenes
- Pantallas de plasma
- Amplificador de audio y sonido
- Sistema de leds

Incluye escenario de grandes dimensiones.

Restaurante con cocina propia.

Menús:

### **Cóctel 1**

Guacamole con nachos  
Crudites de verdura con humus y crema de queso  
Tartaletas de cangrejo con cilantro y pisto con huevo  
Volauvent de gulas  
Minisandwiches de crema de salmón con alcaparras  
Minisandwiches de pollo al curry  
Tortilla  
Croquetas  
Hojaldritos de morcilla con culis de manzana  
Dátil con beicon  
Saquitos de langostino

**Precio por persona... 19€ euros IVA no incl.**

### **Cóctel 2**

Guacamole  
Crudites de verdura con humus y crema de queso  
Tartaletas de cangrejo con cilantro y pisto con huevo  
Volauvent de gulas  
Minisandwiches de crema de salmón con alcaparras  
Minisandwiches de pollo al curry  
Tortilla  
Croquetas  
Hojaldritos de morcilla con culis de manzana  
Dátil con beicon  
Saquitos de langostino  
Rollito primavera  
Mini hamburguesita

**Precio por persona...22€ IVA no incl.**

### **Cóctel 3**

Guacamole  
Crudites de verdura con humus y crema de queso  
Tartaletas de cangrejo con cilantro y pisto con huevo  
Volauvent de gulas  
Minisandwiches de crema de salmón con alcaparras  
Minisandwiches de pollo al curry  
Tortilla  
Croquetas  
Hojaldritos de morcilla con culis de manzana  
Dátil con beicon  
Saquitos de langostino  
Rollito primavera  
Mini hamburguesita  
Brochetas de pollo thai  
Solomillito de cerdo a la mostaza antigua

**Precio por persona....27€ IVA no incl.**

### **Cóctel 4**

Guacamole con nachos  
Dips de queso con zanahoria  
Tartaletas de ensaladilla  
Volauvent de cangrejo y de atún  
Dátil con roquefort  
Tortilla  
Croquetas

Empanadillas  
Hojaldritos de morcilla  
Salchicha con beicon  
Pinchitos de chistorra sobre pan payes  
Rollitos de pollo con salsa curry  
Solomillito de cerdo con confitura de cebolla  
Espárragos envueltos en jamón serrano y gratinado  
Bolitas de carne con salsa barbacoa  
Tomatitos ferry con queso mozzarella y salsa al pesto  
Bandeja de ibéricos  
Shushi  
Trufas y tartaletas

**Precio por persona.... 32 eur por persona IVA no incl.**

**Cóctel 5** a seleccionar...**37 € /pax IVA no incl.**

Si desea elegir más referencias + 2€ por referencia

**Chupitos (seleccionar 1)**

Gazpacho de melón y maracuyá con jamón  
Crema de patata morada francesa  
Salmorejo cordobés  
Crema de stracchino con tomate en aceite y polvo de lima  
Crema caliente de boletus

**Bocados fríos (seleccionar 6)**

Brochetita de kiwi y bresaola  
Ravioli de mango con crema de mascarpone, piñones y miel.  
Brochetita de pez espada ahumado con tomate cherry y polvo de naranja  
Dado de foie con azúcar de caña y frambuesa  
Cucharita de cordero asado con mermelada de manzana y bree  
Blinis de salmón con queso fresco  
Mini conos de queso crema con jamón y núcula  
Boquerón con huevas de trucha  
Cucharita de rulo de cabra con mermelada tomate y nueces  
Semilla de tomate con nube de zanahoria y sal ahumada

**Bocados calientes (seleccionar 6)**

Croquetas de morcilla, queso roquefort y piñones  
Cucharita de solomillo de ternera con sal de hawái  
Cucharita de presa ibérica con zanahoria pochada  
Cucharita de queso provolone con jugo de tomate y orégano  
Veiras empanadas con mahonesa japonesa y cebollino  
Mini pizzas de champiñón y jamón  
Cucharita de pato confitado con mermelada de limón  
Brochetita de secreto ibérico  
Platito de gnocchi con boletus  
Platito de risotto con trufa  
Platito de rigatoni con salsa de piñones y foie  
Platito de albóndigas de cordero con salsa española y chips de patata  
Platito de pollo crujiente con salsa de mango y juliana de pimientos a la plancha

**Bocadillitos (seleccionar 2)**

Mini hamburguesita de ternera con cebolla caramelizada y tomate cherry  
Mini chapata de núcula, tomate y mortadela de bolonia  
Mini chapata de jamón con tumaca  
Mini chapata de lomo ibérico con tumaca  
Mini brioche de tomates en aceite, espinacas frescas y mozzarella de bufalla  
Mini chapata de mojama con aceite ibérico y canónigos  
Mini chapata con foie y mermelada de arándanos  
Mini chapata de salmón con mostaza y cebollitas

**Postres (seleccionar 2)**

Trufas de chocolate  
Cucurucho de mousses de frutas variadas  
Chupito de arroz con leche de coco  
Chupito de sorbete de fruta de la pasión  
Chupito de crema de yogur con frutos rojo

**Cóctel 6... 49 €/ pax IVA no incl.**

Jamón ibérico con pan tumaca  
Chupito de gazpacho de melón y maracuyá  
Tabla quesos, picos jerez y nueces  
Branda de bacalao pilpil  
Brocheta de kiwi y bresaola  
Croquetas de jamón  
Mini brioche tortilla española  
Cucharita de rulo de cabra con mermelada tomate y nueces  
Vieiras empanadas con mahonesa japonesa y cebollino  
Calamares a la andaluza  
Pastel de cabracho  
Ravioli de mango con crema de mascarpone, piñones y miel.  
Rollito de salmón con queso manchego  
Brocheta de langostino con tomate cherry y cabrales  
Mejillones a la marinera  
Pulpo a la gallega  
Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y tomate cherry

\*\*\*

Brownie de chocolate con salsa de vainilla  
Crema de yogurt con fruto rojo salteado y crujiente de chocolate

**Menú para compartir...22 € / pax IVA no incl.**

Servidos al centro como raciones

**Elegir 6 platos**

Ensaladilla rusa  
Tortilla  
Croquetas  
Empanadillas  
Buñuelos de bacalao  
Nugest de atún  
Ensalada de lechuga piña y jamón  
Ensalada caprese (tomate y mozzarella)  
Ensalada de pasta y ahumados  
Cus cus con verduras  
Tabule  
Revuelto de gambas ajetes y espárragos  
Quiche  
Pimientos rellenos de carne o pescado  
Jamón glaseado  
Rollitos de jamón rellenos de ensaladilla  
Ternera en su jugo  
Pollo al curry  
Rollitos de pollo con dátiles y beicon  
Albóndigas  
Ternera oriental  
Lomo de cerdo con salsa bearnesa  
Pulguitas

**Postres**

Trufas

Lionesas rellenas de nata o crema

### **Menú 1 banquete... 28 € / pax – IVA no incl.**

Elegir un plato de cada

#### **Platos principales**

Ensalada de espinacas berros roquefort y beicon  
Ensalada de lechugas variadas, jamón de pato y queso cabra  
Ensalada de bacalao y naranja  
Salpicón de langostinos  
Pastel de cabracho  
Quiche de puerros y gambas

Salmon asado con salsa tártara (frio)  
Muslos de pato confitado con puré de patatas y salsa de grosellas  
Carrillera de ibérico con patatas panadera.  
Roast beff con guarnición de patatitas y cebolla confitada  
Pollo al curry con arroz  
Dados solomillito de cerdo, con costra de mostaza y naranja  
Pechuga de pavo asada y fileteada con melocotón con salsa de cacahuets.

#### **Postre**

Trufas y tartaletas

### **Menú 2 banquete... 41 € / pax IVA no incl.**

#### **Aperitivo (elegir tres)**

Crujiente de pipas de girasol con maíz tostado sobre sésamo  
Crujiente de frutos secos con pistachos y nueces con pimienta negra  
Montadito de ventresca de atún sobre pimientos asados  
Montadito de jamón ibérico sobre tomate rallado y sal maldom  
Dados de cazón en adobo a la andaluza, con pimentón de la vera  
Tiras de pollo crujiente con pan japonés y salsa de queso

#### **Entrante (elegir uno)**

Ensalada de ventresca de atún con tomate cherry y vinagreta dulce de mostaza antigua y miel con polvo de nueces tostadas.  
Milhojas de tomate seco italiano y salteado de setas con boletus y bouquet verde con vinagreta de albahaca y hierba luisa  
Salmorejo cordobés.

#### **Principal (elegir uno)**

Granadina de solomillo de ibérico con pastel de patata y romero con verduras salteadas al wok.  
Merluza en salsa de cava acompañada por puerro crujiente.  
Meloso de ternera estofada con salsa de rabo de toro y cebollitas confitadas con azúcar moreno y calabacín con berenjena a la plancha.

#### **Postre**

Crema de queso con yogurt y crujiente de chocolate con salsa de frutos rojos  
Crema de tiramisú ligera con bizcocho en gelatina de café y crujiente de amaretto con polvo de cacao

Cava

### **Menú 3 banquete... 54, 00 € / persona IVA no incl.**

#### **Aperitivo (elegir tres)**

Crujiente de semilla de amapola sobre sésamo tostado  
Crujiente de maíz con pimienta negra y miel de palma

Crema de boletus con aceite de trufa y polvo de pistacho  
Crema de bisque de marisco con cordón de nata y yogurt  
Mini chapata de pan de albaricoque y nueces rellena de queso de cabra con miel  
Tabla de quesos con frutos secos y ciruelas con higos

**Primeros (elegir uno)**

Ensalada de rúquela con pato asado al romero, granos de granada y aceite de aguacate  
Milhojas de tomate seco italiano sobre espinacas, con vinagreta de cebollino y albahaca,  
Fideua tostada de boletus, senderuela, con aceite de trufa y sal ahumada

**Segundos (elegir uno)**

Solomillo ibérico a la plancha con sal maldom, sobre batata rota con chalota y vino blanco  
Muslo de pato confitado al horno sobre verduras salteadas, puerro crujiente y salsa frutos rojos  
Lomo de bacalao sobre pimientos estofados con azúcar moreno y salsa vizcaína  
Granadinas de solomillo sobre patatas panaderas y jugo de carne

**Postres (elegir uno)**

Coulant de chocolate tibio sobre salsa de vainilla y polvo de almendra caramelizada  
Tiramisú  
(crema suave de mascarpone sobre bizcocho en gelatina ligera de café, espolvoreado con cacao)

Cava 4€

**Menú 4 banquetes... 64,00 € / persona IVA no incl.**

**Aperitivos (elegir tres)**

Crujiente de pistacho tostado con sal del himalaya  
Crujiente de pipas de girasol con polvo de cardamomo  
Rosa de tete de moine con pimentón de la vera  
Salmorejo cordobés en chupito con huevo picado  
Mini chapata de jamón ibérico con tomate rallado, aceite de oliva virgen extra  
Dados de cazón, bienmesabe andaluz  
Cucharita de bacalao confitado con pimientos del piquillo y vino tinto

**Primeros (elegir uno)**

Ensalada de espinacas y rulo de queso de cabra con nueces caramelizadas  
Foie micuit caramelizado con gelatina de vino tinto y reducción de pedro ximenez con tostas  
Crema de boletusedulis con aceite de trufa blanca y polvo de pistacho tostado  
Sorbete de cairoska de fresa

**Segundos (elegir uno)**

Meloso de ternera con salsa de rabo de toro sobre batata asada y cebollitas glaseadas con vino tinto  
Merluza a la plancha con salteado de langostinos y soja sobre espinacas  
Solomillo de ternera con pastel de patatas trufado, y espárragos trigueros  
Lomos de atún al punto, con salteado de algas nori, sobre patatas paja al horno y vino blanco

**Postres (elegir uno)**

Crema de yogurt con fruto rojo salteado y crujiente de chocolate  
Semifrío de frambuesa y arándano sobre salsa de plátano y confitura de pera

Cava 4€

**CLÁUSULAS**

1. Hasta que no se pague la señal indicada por MundoWeekend, no comenzaremos a hacer ninguna gestión de reservas, con lo cual, hasta que se no se haga efectiva, no se asegura disponibilidad de los servicios. Dicha señal, se podrá realizar mediante transferencia bancaria, pago con tarjeta de crédito o débito, o a través de cuenta de PayPal desde el apartado "[Reservas online](#)" de nuestra web. Recibirá un recibo en su email por la cantidad adelantada.

2. *Sí el día del evento, por cualquier motivo, aparecen menos comensales de los previamente reservados, no se devolverá el dinero ya que la cantidad de comida que se necesita se compra con anterioridad, en caso de aparecer más comensales, en caso de haber existencias no habrá ningún problema, ya que se suele comprar siempre comida de más.*
3. **POLÍTICA DE CANCELACIONES:** *Si el cliente cancela previamente los servicios contratados, el cliente perderá la señal que se le haya solicitado, puesto que con esa cantidad tendremos que resarcir al restaurante por la comida comprada y las reservas perdidas con otros clientes que no pudieron aceptar por su reserva.*
4. **RESTO DEL PAGO:** *el resto del pago excluyendo la parte adelantada de señal en concepto de reserva, se deberá pagar en el restaurante el día del evento.*
5. **Cambio de precios:** *Mundoweekend se reserva el derecho de cambio de precios en cualquier momento, excepto cuando se haya pagado la señal de reserva, la cual, mantendrán los precios vigentes al día del pago de la misma.*