



The Irish Rover

P U B . F O O D . S P O R T S

¿QUIÉNES SOMOS?

Sin duda, The Irish Rover es el pub irlandés más emblemático de Madrid, avalado por casi 30 años de trayectoria, y uno de los más grandes de Europa con sus más de 1.000 m2 repartidos en dos plantas.

Sus múltiples zonas y reservados, su jardín abierto a la calle, junto con la terraza de la planta superior, le dan gran versatilidad a la hora de realizar todo tipo de eventos, tanto corporativos como particulares.

En The Irish Rover podrás encontrar distintas opciones gastronómicas que fusionan la cocina mediterránea con otras referencias culturales que te permiten personalizar al máximo tu evento.

Av. Brasil 7 - theirishrover.com

The Irish Rover
PUB · FOOD · SPORTS



CAPACIDAD TOTAL

Cóctel: 425 pax

Sentados: 260 pax

Distribuidos en dos plantas

DATOS TÉCNICOS

Superficie total: 751,10 m²

Terrazas

Sistema de pantallas, monitores y microfonía.

Proyector de vídeo

Pantalla gigante

16 pantallas tv fijas

Fibra óptica · wi - fi

Conexión con canales de TV nacionales e internacionales

OTROS

Catering propio · Guardarropa · Dj · Técnico de sonido

Parking gratuito los fines de semana



NUESTROS ESPACIOS PLANTA BAJA



Jardín

- 2 pantallas
- Mesas bajas

No se reserva en exclusividad



Escenario

- Mesas bajas
- Capacidad:
Cóctel: 20 personas
Sentados: 16 personas



Dinner

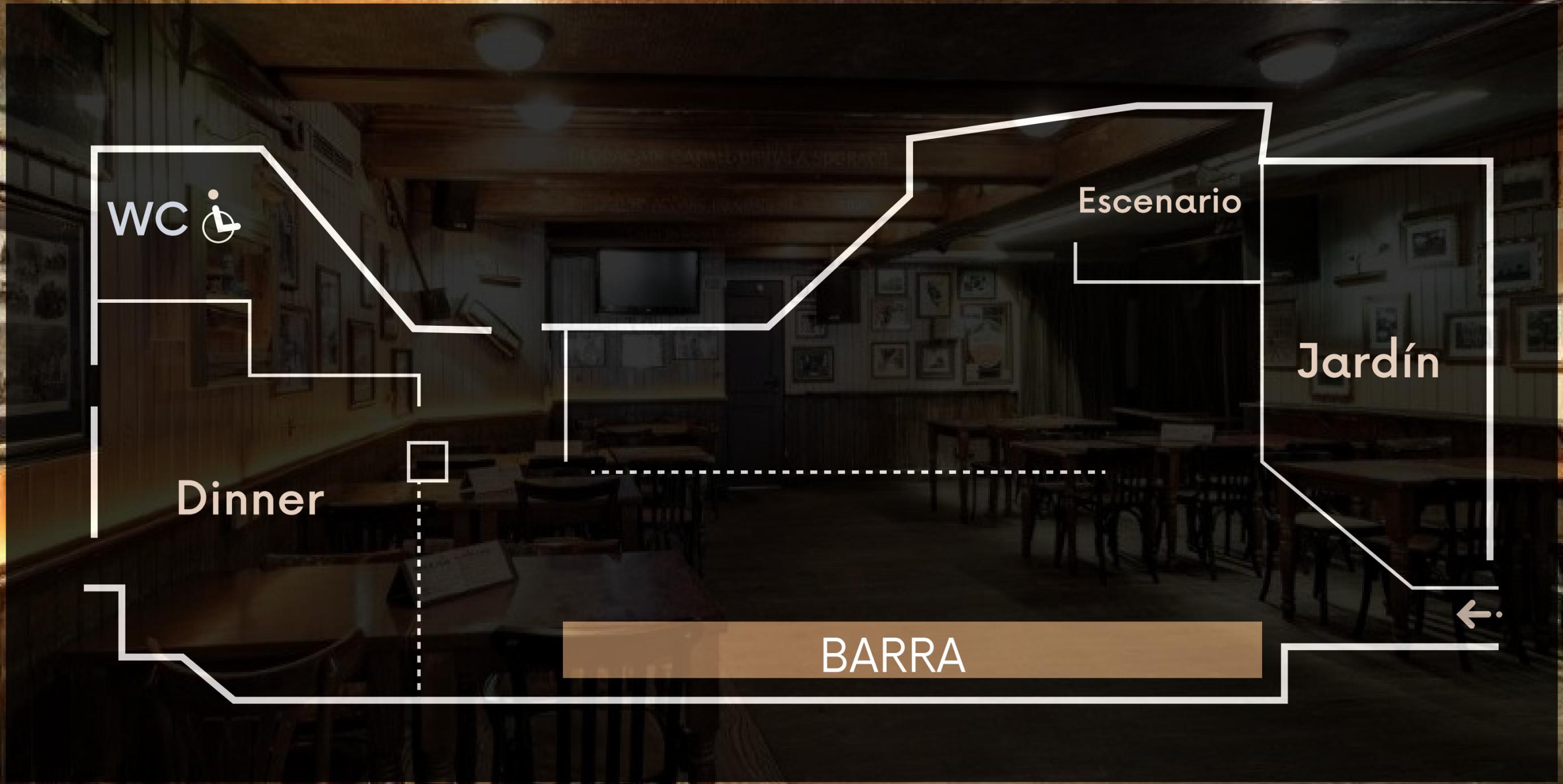
- 1 pantalla y 1 proyector
- Mesas bajas
- Capacidad:
Cóctel: 75 personas
Sentados: 50 personas

Consultar la posibilidad de combinar espacios para un aforo mayor

PLANO

AFORO COMPLETO

Cóctel: 450pax
Sentados 260 pax
Distribuidos en dos plantas



NUESTROS ESPACIOS PLANTA ALTA



Biblioteca

- Nuestra zona mas íntima y privada
- 5 Pantallas
- 1 Proyector
- Mesas altas
- Capacidad:
Cóctel: 40 personas
Sentados: 20 personas



Terraza 1

- Mesas bajas
- Capacidad:
Cóctel: 45 personas
Sentados: 30 personas



Cabina

- 1 pantalla
- Mesa alta con taburetes
- Capacidad:
Cóctel: 20-45 personas
Sentados: 12 personas



Terraza 2

- Mesas altas y taburetes
- Capacidad:
Cóctel: 45 personas
Sentados: 30 personas

Consultar la posibilidad de espacios combinables para mas aforo

PLANO

AFORO COMPLETO

Cóctel: 450pax
Sentados 260 pax
Distribuidos en dos plantas

INTERIOR

WC 

BARRA

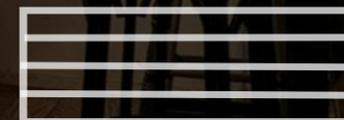
Biblioteca

Cabina

Salida a terrazas

TERRAZAS

Terraza 1



Terraza 2

MENÚS



CÓCTELES

TREBOL

Tabla de queso de oveja al romero con picos

Salmorejo cordobés con crujiente de jamón

Brocheta de perlas de mozzarella y pastrami con pesto

Brioche de salmón ahumado y queso camembert

Gyoza de kimchi al vapor sobre alga wakame

Focaccia de queso de cabra con tomatitos Cherry asados y rucula

Croquetas de cecina de León (18grx2 unidades)

Brocheta de pollo crujiente con sweet chili

Mini cheese Burger brioche

POSTRE A ELEGIR:

Copita de tarta de limón

Brownie de chocolate negro

Copita de cheesecake

Tarta guinness

Incluye Vino Ontañón D.O Rioja, vino La Cotorra D.O. Rueda, cerveza Amstel y refrescos (2 horas)

Precio por
persona:

(10% IVA Incluido)

46,50€

Las piezas son
intercambiables
entre cócteles

CLOVER

Tabla de jamón ibérico con picos

Salmorejo de mango

Samosas vegetales con tzatziki

Ensaladilla de pulpo a la gallega

Tataki de atún con falso caviar de soja y wakame

Bretzel de roast beef y rucula con salsa de mostaza y miel

Croqueta de jamón ibérico (30grx1 unidad)

Mini mollete de panceta y pimiento verde frito

Mini cheese Burger brioche

POSTRE A ELEGIR:

Copita de tarta de limón

Brownie de chocolate negro

Copita de cheesecake

Tarta guinness

Incluye Vino Ontañón D.O Rioja, vino La Cotorra D.O. Rueda, cerveza Amstel y refrescos (2 horas)

Precio por
persona:

(10% IVA Incluido)

49,50€

Las piezas son
intercambiables
entre cócteles

PICOTEOS

THE CORRS

Tabla de jamón
Tabla de queso
Tortilla de patata
Tequeños de maíz
New York sliders
Nachos dos quesos

13,00€ *

***Precio aprox por persona**

(10% IVA Incluido)

COLONIALS

Tabla de jamón
Alitas de pollo
Palitos de queso
Croquetas de jamón
New York sliders
Chilli cheddars

11,00€ *

***Precio aprox por persona**

(10% IVA Incluido)

MOLLY

Chicken fingers
Quesadillas mex
Focaccia al pesto
Falafel
New York sliders
Nachos dos quesos

10,00€ *

***Precio aprox por persona**

(10% IVA Incluido)

MOLOKO

Tiras de cebolla
Croquetas de jamón
Tequeños de trigo
Focaccia al pesto
Chicken fingers
Tortilla de patata

9,50€ *

***Precio aprox por persona**

(10% IVA Incluido)

***Estos menús no incluyen bebida**

***Todos los asistentes al evento deben escoger el mismo menú. Se tratan de raciones a compartir para todo el grupo**

*Nuestros menús son personalizables. Para menús adaptados a diferentes necesidades alimentarias, no duden en comunicarlo con antelación a nuestro Departamento de Eventos. [Puedes consultar nuestra carta aquí](#)

DISEÑA TU PROPIO MENÚ

Patatas fritas/bravas/al tomillo	· 6,00€ ·	Tiras de cebolla casera	· 7,50€ ·
Quesadillas mexicanas	· 8,50€ ·	Falafel con salsa de yogurt	· 8,00€ ·
Quesadillas pollo y albahaca	· 9,00€ ·	Chilli cheddars (bolitass de queso cheddar y jalapeños)	· 8,50€ ·
Quesadillas aguacate y cilantro	· 9,00€ ·	Gyozas de langostinos	· 9,00€ ·
Nachos dos quesos y salsa mexicana	· 9,50€ ·	Focaccia al pesto	· 8,00€ ·
Nachos con crema camembert	· 9,50€ ·	Salchichas irlandesas con patatas fritas y salsa bbq	· 8,00€ ·
·Suplementos Nachos:		Chicken fingers con salsa de mostaza y miel	· 9,00€ ·
Bacon/pollo/guacamole	· 2,00€ ·	New York sliders (5 mini hamburguesas)	· 10,00€ ·
Jalapeños/pepinillos agridulces	· 1,50€ ·	Alitas de pollo: (barbacoa/picante/kimchi/mostaza y miel)	
Chili con carne	· 2,50€ ·	• 10 Unidades: · 8,50€ ·	
Guacamole casero con totopos	· 9,00€ ·	• 20 Unidades · 13,50€ ·	
Croquetas caseras de jamón	· 8,00€ ·	• 40 Unidades: · 25,00€ ·	
Tequeños de trigo rellenos de queso de leche de cabra, oveja y vaca	· 9,00€ ·	• 100 Unidades: · 50,00€ ·	
Tequeños de maíz rellenos de queso gouda	· 9,00€ ·	Tortilla de patata	· 8,50€ ·
Palitos de queso (mozzarella, camembert y cabra)	· 9,00€ ·	Tabla de queso semicurado	· 18,00€ ·
Tiras de cebolla casera	· 7,50€ ·	Tabla de jamón ibérico	· 24,00€ ·

NUESTRAS TARTAS

Brownie de chocolate negro 35,00€ (20 piezas)

Tarta tatin 30,00€ (12 porciones)

Tarta de queso 30,00€ (12 porciones)

Tarta guinness 35,00€ (12 porciones)

OPCIONES DE BEBIDA

BARRAS LIBRES

2 horas de barra libre

Cerveza rubia (1/2 pinta de Amstel), vino tinto (Ontañón), vino blanco (Cotorra), y refrescos

22,00€ PAX

3ª hora de barra libre

12,00€ PAX

1 hora de barra libre de combinados (excluye reservas y Premium)

16,00€ PAX

2ª hora de barra libre

12,00€ PAX

La barra libre de combinados NO tiene servicio en mesa/sala (Solo barra).

TICKETS DE BEBIDAS

Cerveza rubia (1/2 pinta de Amstel), vino tinto (Ontañón), vino blanco (Cotorra), y refrescos

3,50€

Combinado (excluye reservas y Premium)

7,50€

CUENTA ABIERTA

La cuenta abierta permite al cliente establecer una barra libre sin limitaciones de horario. En su lugar se fija un tope de dinero a pagar y/o qué bebidas se servirán. Poco antes de que el consumo alcance la cantidad establecida, el cliente será informado permitiendo ampliarlo si así se desea.

NO DUDES EN PEDIRNOS AYUDA

Nos encanta que tu evento sea especial, cuéntanos tus ideas y nos ponemos a crear juntos.

Animaciones, decoración y extras

Nuestro local cuenta con todo el equipo necesario para sesiones de Dj, proyecciones y conciertos en formato semi acústico. Te ofrecemos actividades de team building, talleres, animaciones, actuaciones musicales, así como servicios de diseño e impresión gráfica. Puedes decorar los espacios, siempre según nuestras indicaciones. Pregúntanos y te ampliamos información.

Propuestas gastronómicas

Estos menús son una propuesta orientativa de nuestro Chef Ejecutivo. Todos ellos son personalizables de forma que puedes elegir variedad y cantidades, así como combinar las diferentes piezas de los mismos. Para asistentes con necesidades alimentarias específicas, se elaborará un menú totalmente adaptado, siempre y cuando nos informes con la adecuada antelación.

Condiciones de reserva y políticas de cancelación

La reserva del espacio quedará confirmada al efectuar el pago de la señal del 50% del total de los servicios contratados. El resto del pago se podrá hacer el mismo día en el local o por transferencia, previo aviso al Departamento de Eventos.

La zona de reserva en exclusividad está sujeta a un consumo mínimo en servicios contratados, según lo acordado con la persona de contacto de Grupo Moby.

Este presupuesto tiene una validez de 15 días después de su recepción.

Se aceptarán variaciones sin gastos sobre el número de personas acordado en contrato hasta siete días laborables antes de la realización del evento. La reducción posterior y hasta 3 días antes del evento tendrá un gasto de cancelación del 50%. En las últimas 48hs tendrá un gasto de cancelación de un 100%.

Si por causas extraordinarias se produjera la cancelación total del evento con quince días de antelación a la celebración del mismo, se podrá optar a posponer la fecha dejando la cantidad del 50% de depósito como reserva del evento para su futura celebración en fechas posteriores, siempre dentro de los 12 meses siguientes a la fecha pactada. Por tanto solo en el caso de cancelación definitiva y la renuncia del cliente a posponer la fecha se retendrá la cantidad entregada como señal.

CONOCE GRUPO MOBY



TU FELICIDAD, NUESTRO RETO

Contacto

 Jara Caballero- Event Manager

 647 795 016 / 915 974 811

 jara@grupomoby.com

 Avenida de Brasil, 7
28020 Madrid