



Bodas &
Banquetes



ESPACIO
ESTADIO ESPAÑOL

2024 - 2025



Crearemos en conjunto una experiencia inolvidable, para cumplir sus sueños en un ambiente familiar, llena tus recuerdos, con todos tus seres queridos en un lugar único y especial para tu celebración, no teniendo límites tu creatividad.

ESPACIO
ESTADIO ESPAÑOL

Nuestro Estadio Español, es un lugar único con 74 años de historia. Ahora hemos comenzado una nueva etapa; Espacio Estadio Español, donde tus proyectos serán construidos por un equipo multidisciplinario para una celebración especial adaptándonos a tus necesidades.

ESPACIO
ESTADIO ESPAÑOL



Todo está disponible para tu celebración

Todo estos beneficios se encuentran ubicados en un lugar seguro y exclusivo de Santiago.

- Capilla o jardín para la ceremonia
- Jardines de ensueños para sus mejores recuerdos fotográficos
- Salones climatizados
- Sala de novios privada
- Sector de coctel al aire libre
- Estacionamiento privado, gratuito para todos los invitados
- Sistema de seguridad en nuestras dependencias
- Sistema DEA disponible
- Generador de energía en caso de corte externo
- Guardarropía
- Servicios higiénicos exclusivos para el evento
- Zonas habilitadas para fumadores
- Servicio de WIFI

Nuestra Gastronomía



Cóctel

Aperitivo

Espumante Brut

Aperol

Ramazotti

Pisco Sour

Sangría

Cervezas (tradicionales o Españolas)

Jugos Naturales

Bebidas gaseosas

Agua con y sin gas

Aguas saborizadas



Selección de bocados Fríos

Una elección con una gastronomía vanguardista, para que te sientas un gran Chef, con una opción de 7 bocados fríos

- Tapa de rollos de pastrami con toques de rúcula en salsa de mostaza antigua
- Camarones salteados con toques de salsa de palta perfumado en aceite de sésamo y jugo de limón sutil.
- Queso azul rallado sobre pasta de tomate deshidratado y toques de pesto
- Tortilla de patatas con chorizo sarta y aceituna negra
- Champiñones asados rellenos con pasta de tocino y puerro en cucharita
- Tapa de berenjena asada con salsa pomodoro y queso de cabra español.
- Brocheta de camarón ecuatoriano asado al pil pil
- Tapa de mini albóndigas caseras con ali oli
- Tortilla de patatas cubierto de jamón serrano y aceituna sevillana
- Tapa de Tartar de pulpo a la española adobado con pimientos, aceitunas y jugo de limón sutil.
- Tapa de queso azul y pera caramelizada
- Finas láminas de tiradito de salmón y sésamo en salsa nikkei
- Pintxo de queso español, tomate cherry y suave pesto de albahaca
- Cebiche de reineta y camarón en su leche de tigre en Shot.
- Tataki de atún en sésamo tostado y brunoise de frutas cítricas de estación
- Tapa de carpaccio de filete de res coronado con escamas de queso parmesano en emulsión de mostaza



Selección de bocados Calientes

Una elección con una gastronomía vanguardista, para que te sientas un gran Chef, con una opción de 7 bocados calientes

- Pasta de Salmón y queso en masa de wantán abierta
- Choritos a la parmesana
- Chupe de camarones
- Pintxo de queso azul sobre pasta de tomate asado y hojas de albahaca fresca
- Pintxo de Satay de pollo grillado con toques de pesto de albahaca.
- Camarón apanado en panko con suave reducción de mango/maracuyá y toques de jengibre.
- Pintxo de filete de res en cocción lenta con tomate cherry y reducción de vino carmenere.
- Espárragos salteados en aceite de oliva con jamón serrano y ali oli
- Mini empanada de camarón queso
- Mini empanada de chupe de locos
- Tapa de txistorra a la sidra
- Mini empanada de champiñón queso
- Mini empanada abierta de carne mechada y toques de pimiento morrón en juliana
- Mini quiche de chupe de jaiba
- Tapa de roulade de jamón serrano y queso crema sobre hojas de rúcula



Primer Plato

Déjate encantar por el pacífico al mediterráneo, los sabores de origen y la cocina de autor, elige tu opción

- Centolla sobre taboule de quinoa y ensalada de hojas verdes en aromas de limón a las finas hierbas
- Camarones ecuatorianos adobados en limón sutil acompañado de quinoa y variedad de ensalada del huerto
- Chupe de jaiba y locos acompañado de mix de hojas del huerto con suave limoneta en aromas de albahaca
- Camarones salteados al ajillo sobre papa prensada y palta laminada napado en lactonesa al ali oli.
- Farsa de pollo acompañado de mini ensalada del huerto con salsa blanca trufada.
- Finas láminas de tiradito de salmón fresco marinado en clásica leche de tigre.
- Salmorejo al estilo cordobés con huevo rallado, chips de jamón serrano y pintxo de camarón asado y tomate cherry.
- Tartar de atún especiado con toques de verdeo acompañado de mix de hojas del huerto, limoneta y tostadas
- Pulpo en cocción lenta a la vinagreta con brunoise de aceitunas y pimientos acompañado de brotes y mix de hojas
- Atún sellado a la inglesa acompañado de mini ensalada verdes, brotes y aderezo de mostaza miel.
- Pimientos del piquillo rellenos de cremoso chupe del mar con salsa de quesos españoles coronado con toques de cilantro.
- Ceviche de reineta y salmón en suave leche de tigre coronado con chips de camote.
- Finos corte de filete de res en brunoise con adobo de mostaza acompañado de tostadas



Plato Principal

Centra tus sentidos en la elección de tu plato principal. Tus creaciones y preparaciones de acuerdo a tu gusto combinando sabores, texturas y aromas.

CARNES ROJAS

- Filete de res sellado cocinado a fuego lento.
- Plateada de res en cocción lenta
- Solomillo de ternera a la parrilla
- Asado de tira marinado a la carmenere en cocción lenta

CARNES BLANCAS

- Merluza austral en salsa de mantequilla clarificada
- Filete de Salmón sellado a la plancha
- Congrio dorado a la parrilla
- Solomillo de cerdo bardado

SELECCIÓN DE SALSA

Los sabores se destacan siempre con una salsa que se adapta a tus sentidos

- Salsa bechamel al azafrán
- Salsa en reducción de carne
- Salsa de vino tinto
- Salsa bechamel con champiñones asados
- Salsa de mariscos

Nuestras Opciones Especiales

Pensamos que te podría interesar. Estamos para los que necesitan una gastronomía dedicada y especial.

- Pastelera de choclo en cocción lenta, toques de pesto y albóndigas de setas
- Lasaña de Berenjenas
- Hummus de garbanzo con masitas crocantes y toques de sésamo
- Pure de zapallo camote, aromatizado a la naranja con fricandela de legumbres

GUARNICIÓN

Seleccionamos los más variados sabores para acompañar tu elección

- Arroz cremoso en tinta de calamar
- Puré de Betarragas y especias
- Patatas rusticas asadas con toques verdes orgánicos.
- Gratín de papas
- Cremoso de mote al pesto
- Arroz cremoso a la albahaca, pétalos de tomate deshidratados
- Suave puré de zapallo camote y mini zanahorias glaseadas
- Risotto de quínoa con champiñones salteados y tomate deshidratado
- Verduras grilladas y especiadas

Secretos de nuestro Chef

(Receta con cultura gastronómica)

- Filete de res bardado en láminas de tocino en cocción sous vide sobre arroz cremoso de setas, braseado con salsa demi-glacé
- Merluza austral sobre suave risotto de albahaca, pétalos de tomate deshidratados y salsa marinera.

Toques Dulces

El quinto pecado,
el toque dulce cierra
un gran recorrido
por los sabores del mundo,
endulzando tu gran
celebración

- Profiteroles craquelado-rellenos de suspiro San Juan Shot de Tres leches
- Shot Suspiro limeño Shot suspiro San Juan Mini crema catalana Flan torero y natilla
- Cheesecake de maracuyá sin azúcar Tiramisú
- Leche asada
- Tarta Santiago
- Quesada pasiega Chilenitos
- Empolvados Tarta vasca
- Torta de chocolate y manjar.
- Cheesecake new york style con gel de frambuesa Selección de bombones, chocolates y turrones
- Pavlova de Berries
- Selección de frutas de la estación

TOQUES DULCES A LA MESA

- Trilogía; Profiterol craquelado relleno de suspiro limeño, crema catalana y tiramisú
- Lingote de crema de limón cubierto con suave crema montada –
- Tarta rellena de crema de pistacho cubierto con un curd de limón y merenguitos al vino tinto

La modalidad de postre servido a la mesa puede revisarlo en servicios adicionales

Servicios

ESTACIÓN DE CAFÉ

- Café de grano arábico, te e infusiones Azúcar y endulzante
- Galletas especiales para acompañar

MENÚ DE MADRUGADA

Mesones con comida diseñada para poder continuar con la fiesta. Servido en dos tiempos en los horarios que tu elijas.

- Consomé de ave o crema de verduras
- Montadito en pan ciabatta de mechada con ali oli Montadito en pan Ciabatta chacarero
- Hamburguesa con queso gauda laminado o queso cheddar
- Mini Pizzeta (1 un)

BAR ABIERTO

Nuestro Espacio Estadio Español, tiene un equipo capacitado para entregar un servicio expedito de bebestibles. Compuesto por bebidas espirituosas, destilados, bebidas de fantasía, jugos naturales y aguas saborizadas. Servicio ilimitado entregado por 5 Horas.

- Aperol
- Ramazzotti Gin
- Ron
- Vodka
- Pisco
- Fernet
- Espumante
- ugo envasado
- Aguas con y sin gas
- Bebidas gaseosas



Equipo e instalaciones

NUESTRO EQUIPO RESPONSABLE DE CUMPLIR TUS SUEÑOS

- Chef Banquetero
- Personal de cocina y repostería
- Coordinador de evento que lo acompañara durante todo el evento
- Capitán de servicio
- Garzones profesionales (1 cada 10 personas)
- Barman y ayudante de barra (1 ayudante cada 50 invitados)
- Encargado de Guardarropía
- Personal de aseo en baños

MOBILIARIO

- Mesas redondas para 8, 9, 10 personas
- Mantelería color a elección
- Vajilla y cristalería Mesas de apoyo Sillas Chiavari

DECORACIÓN

- Arreglos florales para las mesas del salón altos y bajos
- Detalle floral para las mesas del coctel
- Arreglos buffet de postres (arreglos florales grandes, medianos y pequeños, alturas, adornos, faroles, candelabros, follaje)
- 1 mesón para 100 personas

Audio e Iluminación



FIESTA AUDIO E ILUMINACION ILUMINACIÓN DECORATIVA

- Focos pares 36 (pin para centro de mesa)
- Focos led perimetrales
- ILUMINACIÓN PISTA DE BAILE
- 4 cabezas
- móviles Vean
- 4 cabezas móviles Wash
- Máquina de humo
- Mesa de iluminación dmx.
- Tablero eléctrico de 32ª
- Set de cables de corriente
- Técnico de iluminación

AMPLIFICACION PISTA DE BAILE

- 4 Atriles de parlante.
- 2 Sub bajos Electro Voice 400w Rms c/u
- 2 Power amplificador Crown xli2500.
- 1 Ecuilizador dbx 231.
- 1 Mesa de sonido Yamaha mg8.
- 1 micrófono Inalámbrico mipro.
- 1 Dj
- 1 Controlador midi.
- 1 Notebook.



Valores

Todos los servicios están asociados al valor de tu celebración

CENA DE CUATRO TIEMPOS Y TODOS LOS SERVICIOS INCLUIDOS

201 / 300 PERSONAS	1.94 UF + iva
150 / 200 PERSONAS	2.04 UF + iva
100 / 149 PERSONAS	2.25 UF + iva

Valores por pago efectivo, cheque o transferencia

***Pago con tarjetas, valor adicional 2% de recargo p.p + iva **

VALORES A TU OPCIÓN ESPECIAL

Puedes elegir la opción que más te acomode

Cena de tres tiempos, nos adaptamos a tu tiempo y necesidades

201 / 300 PERSONAS	1.79 UF+ iva
150 / 200 PERSONAS	1.90 UF + iva
100 / 149 PERSONAS	2.11 UF + iva

Valores por pago efectivo, cheque o transferencia

***Pago con tarjetas, valor adicional 2% de recargo p.p. + iva**

*** UF debe ser al día de abono, pago parcial o total. Los precios de la carta tienen una vigencia hasta el 30 de junio de 2024. ***

Servicios Adicionales



Formato Lounge

Está pensado para poder comer con un solo cubierto en espacios abiertos, con una ambientación y mobiliario de acuerdo al gusto de los novios en una atmosfera distendida e informal. Novedoso servicio gastronómico con una variedad de mini platos y servicio personalizado.

Decoración Aérea

Podemos transformar los cielos de nuestros salones con variedad de lámparas, luces hadas, iluminación directa e indirecta, flores y detalles decorativos a su elección. Además, puede incluir la zona que usted requiera como, por ejemplo: mesa de novios, mesón de postres entre otros.



Lounge

MESONES DE LIMONADAS Y AGUAS SABORIZADAS CON FRUTAS O VERDURAS.

Refresque a sus invitados antes de comenzar el coctel

MESÓN DE SELECCIÓN DE CHARCUTERÍA Y QUESOS

Puede mejorar su coctel contratando nuestros finos mesones de charcutería, quesos internacionales, mezcla de frutos secos y frutas naturales los cuales serán presentados según la temática que usted elija (campestre, clásica, rústica, entre otras)

VALORES ADICIONALES

Disponemos una línea de licores de selección

Postre servido a la mesa 0.06 UF + IVA

Descorche 0.10 UF + IVA

Vino Reserva 0.15 UF + IVA

Menú niños con tres opciones para elegir 0.48 UF + IVA

Invitado de traspasnoche 0.57 UF + IVA

Garzón adicional 1.14 UF + IVA

Valores por pago efectivo, cheque o transferencia

***Pago con tarjetas, valor adicional del 2% del total**

*** UF debe ser al día de abono, pago parcial o total. Los precios de la carta tienen una vigencia hasta el 30 de junio de 2024. ***



**SERVICIO EXCLUSIVO
PARA SOCIOS
DE ESTADIO ESPAÑOL
DE LAS CONDES**



+56 9 9247 7014
bodasybanquetes@eespanol.cl
www.eespanol.cl

22 410 23 34
jefaturaeventos@eespanol.cl