



ISLVJ

VELÁZQUEZ

**SLVJ Bless ubicado dentro del Hotel BLESS
Madrid en el centro de la ciudad ofrece un
entorno excepcional para la celebración de
cualquier tipo de evento.**



SLVJ GROUP

Gastronomía

Lo que nos distingue de un restaurante convencional es nuestra apuesta por la fusión de sabores y técnicas tradicionales japonesas con un toque contemporáneo. Descubre el lado salvaje de la gastronomía japonesa.

MENÚ SHIKA

Glazed and Spicy Edamame

Edamames glaseados en salsa sakura, hilos de chile y katsuobushi.

Dinamita Roll

Relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, acompañado de mantequilla trufada.

Spicy Salmon Roll

Relleno de salmón, cebollino, spicy mayo y aguacate, con topping de salmón, wonton crispy y aderezo de maracuyá y anguila.

Kampachi Tiradito

Láminas de kampachi sobre cama de leche de tigre de ají amarillo y aceite verde, acompañadas de láminas de pomelo, polvo de miso, polvo de gochujang y polvo de nori, con topping de microcilantro y ají serrano.

Truffled Mushrooms Dumplings

Hongos maitake, demi-glace de res, crema trufada.

Wok Veggie Fried Rice

Arroz al wok con maíz, coliflor, cebollino y repollo rojo encurtido.

Grilled and Glazed Lamb Shank

Cordero glaseado con salsa teriyaki, wonton crispy y acompañado de coles de bruselas en salsa kimchee.

Ichigo & Cream

Crema de chocolate blanco, crujiente de chocolate y café, acompañado de frutos rojos.

Bodega

VANIDADE D.O RIAS BAIXAS
POMAL ROSADO D.O RIOJA
LEGARIS ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO

85€

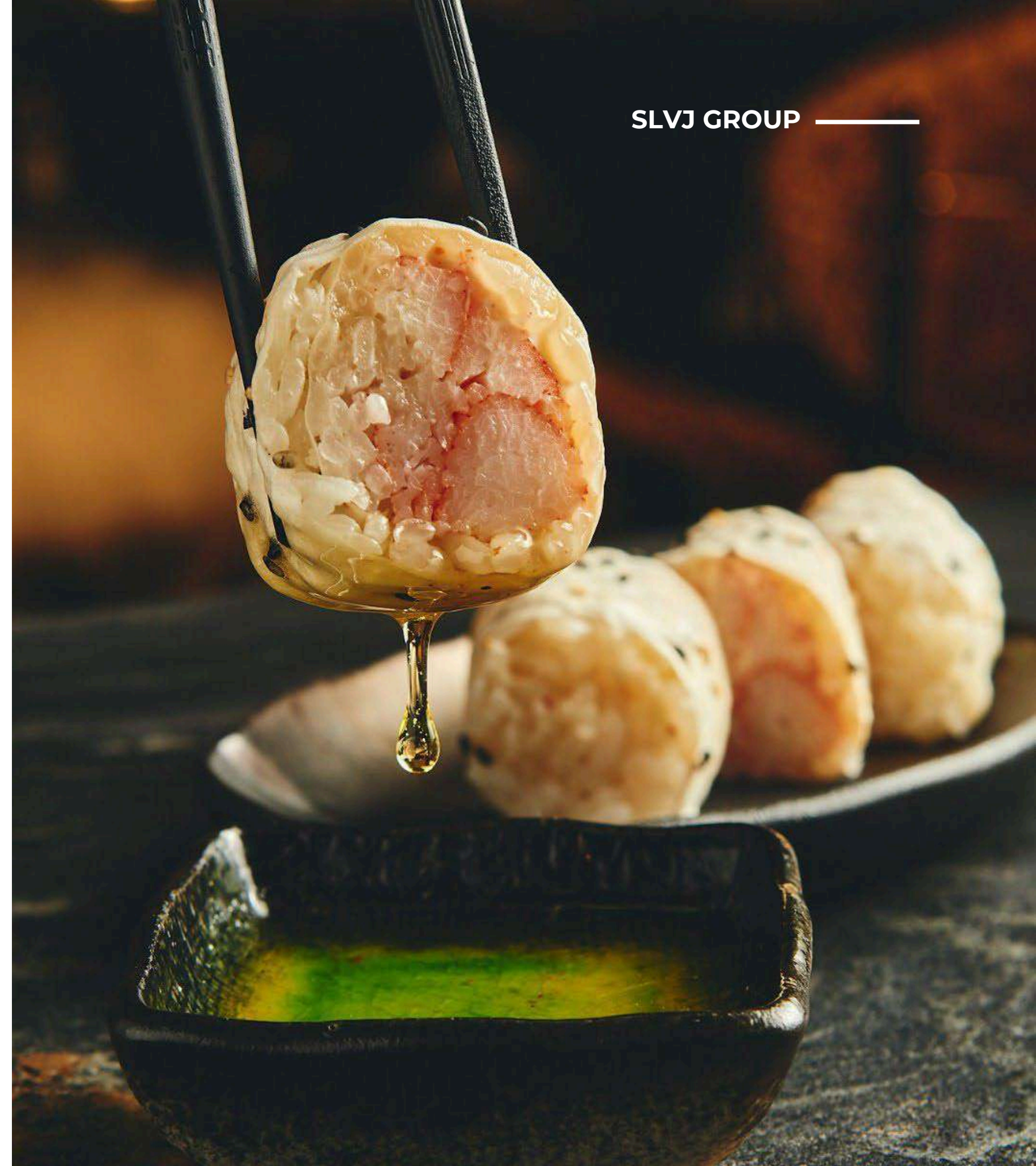
IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA

* BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA (CERVEZA, BODEGA, REFRESCOS Y AGUA.)

TIEMPO MÁXIMO DE BEBIDA 90 MIN

** MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 12 COMENSALES

SLVJ GROUP



MENÚ ZO

Glazed and Spicy Edamame

Edamames glaseados en salsa sakura, hilos de chile y katsuobushi.

Dinamita Roll

Relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, acompañado de mantequilla trufada.

Sampler de Sashimis

King salmon, Akami, Hamachi.

Spicy Tuna Roll

Relleno de atún, wonton crispy, cebollino, spicy mayo, con topping de aguacate y base de tofu-feta.

King Salmon Tiradito

Tiradito de salmón, polvo de gochujang, miso, vinagre de yuzu y micro shiso.

Truffled Mushrooms Dumplings

Hongos maitake, demi-glace de res, crema trufada

Arroz con Pato al Wok

Arroz frito salteado al wok con setas, vegetales de temporada y pato asado.

Solomillo de Res

Solomillo glaseado de holandesa de yuzu con setas a la robata.

Yuzu & Yuzu Pie

Crema y sorbete de yuzu sobre bizcocho, crocante de pistacho y merengues secos.

Bodega

VANIDADE D.O RIAS BAIXAS

POMAL ROSADO D.O RIOJA

LEGARIS ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO

110 €

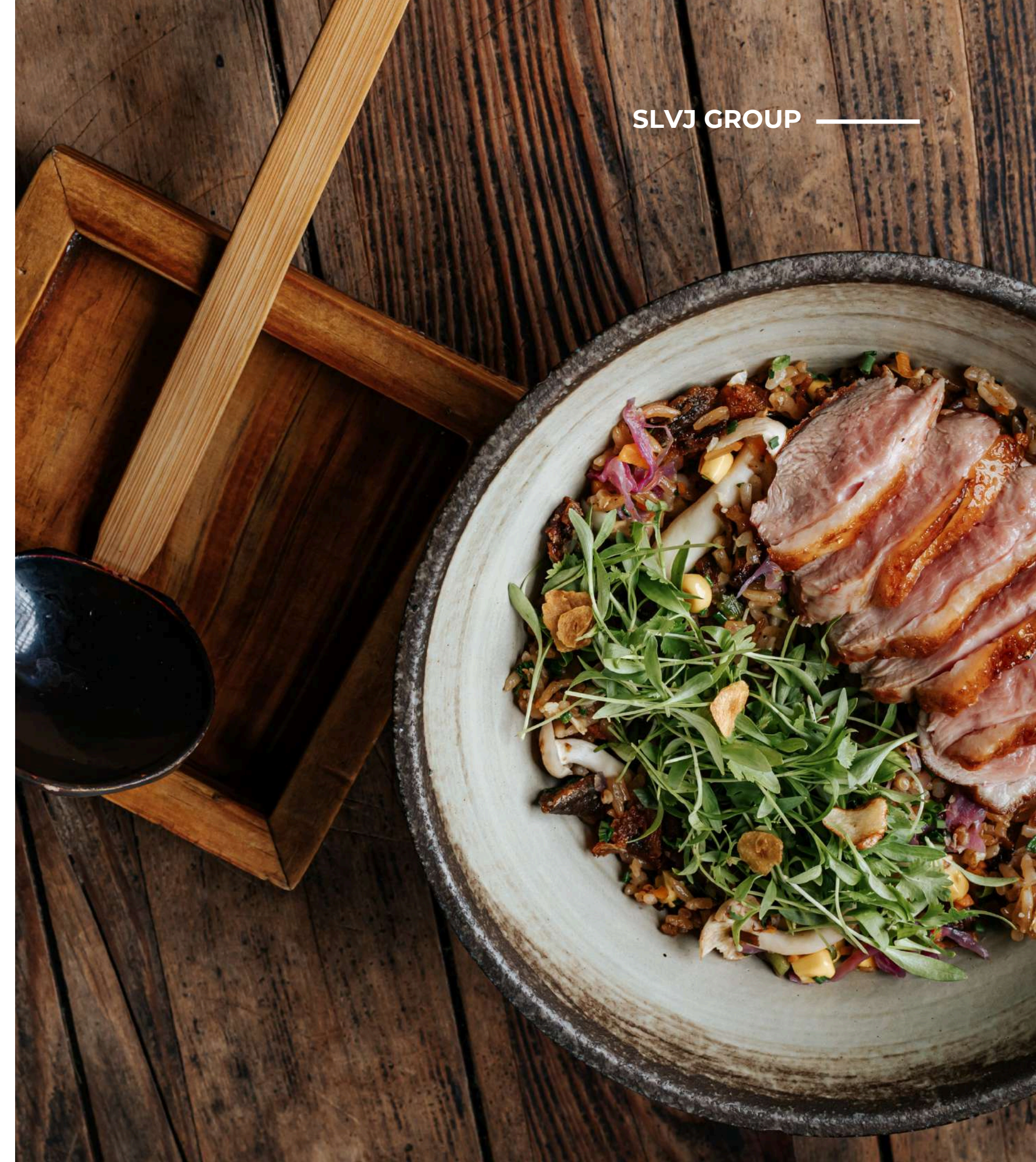
IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA

* BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA (CERVEZA, BODEGA, REFRESCOS Y AGUA.)

TIEMPO MÁXIMO DE BEBIDA 90 MIN

** MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 12 COMENSALES

SLVJ GROUP



MENÚ TORA

Glazed and Spicy Edamame

Edamames glaseados en salsa sakura, hilos de chile y katsuobushi.

Dinamita Roll

Relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, acompañado de mantequilla trufada.

Sampler de Sashimis

King salmon, Akami, Hamachi.

Caviar Tuna Tiradito

Tartar de tomate, kizami wasabi, caviar y AOVE.

Truffled Mushrooms Dumplings

Hongos maitake, demi-glace de res, crema trufada.

Crudo de Vieiras

Vieras con mermelada de piel de naranjas y garlic ponzu, aceite de sésamo, sal negra y terminado con kaiso salad.

Brocheta de Pulpo

Brocheta de pulpo glaseada con mantequilla de shiso y topping de microcilantro y aceite de oliva.

Wagyu A5

Wagyu japonés a la robata.

Patatas Triple Cocción

Confitadas por dentro, crocantes por fuera.

Coconut Tres Leches

Tres leches, coco caramelizado, crema chantilli, naranja y helado de coco.

Bodega

LA PROVINCIA V.T. CASTILLA Y LEÓN
VICTORIA ROSADO V.T. CASTILLA Y LEÓN
JOSE PARIENTE, D.O. RUEDA

145 €

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA

* BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA (CERVEZA, BODEGA, REFRESCOS Y AGUA.)

TIEMPO MÁXIMO DE BEBIDA 120 MIN

** MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 12 COMENSALES



SLVJ GROUP

MENÚ INU

Wakame Kuy Kuy Salad

Mango maduro, mango verde, rábano rojo, pepino.

Spicy Tuna Roll

Relleno de atún, wonton crispy, cebollino, spicy mayo, con topping de aguacate y base de tofu-feta.

Dinamita Roll

Relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, acompañado de mantequilla trufada.

Salmon Crispy Rice

King salmon, spicy mayo, ikura y cilantro.

Brocheta de Langostino Tempura

Brocheta de langostino crocante acompañado de salsa mayo chipotle.

Truffled Mushrooms Dumplings

Hongos maitake, demi-glaze de res, crema trufada.

Pulpo

Dado de pulpo sobre parmentier shiso.

Brochetas de Pollo en Salsa Miso

En salsa de miso blanco con topping de cebollino.

Wok Veggie Fried Rice

Arroz al wok con maíz, coliflor, cebollino y repollo rojo encurtido.

Ichigo & Cream

Crema de chocolate blanco, crujiente de chocolate y café acompañado de frutos rojos.

Bodega

VANIDADE D.O RIAS BAIXAS

POMAL ROSADO D.O RIOJA

LEGARIS ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO

80€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA

* BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DE CÓCTEL (CERVEZA, BODEGA, REFRESCOS Y AGUA.)

TIEMPO MÁXIMO DE BEBIDA 90 MIN

** MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 30 COMENSALES

SLVJ GROUP



MENÚ KAME

Wakame Kuy Kuy Salad

Mango maduro, mango verde, rábano rojo, pepino.

Zamburiña

A la robata con mantequilla de shiso sobre cama de bisquet y topping de itogaki.

Spicy Salmon Roll

Relleno de salmón, cebollino, spicy mayo y aguacate, con topping de salmón, wonton crispy y aderezo de maracuyá y anguila.

WagyuRoll

Relleno de acelga roja salteada, aguacate y espárragos con topping de tartar de wagyu A5 y salsa de chily.

Dinamita Roll

Relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, acompañado de mantequilla trufada.

Rock Shrimp Tempura

Langostinos tempurizados con wasabi, kale frito y cebollino.

Truffled Mushrooms Dumplings

Hongos maitake, demi-glaze de res, crema trufada.

Tuna Crispy Rice

Atún, spicy mayo, huevas de tobiko negro y cilantro.

Brioche de Secreto Ibérico

Brioche de secreto ibérico marinado en salsa teriyaki, hoja de shiso verde y topping de wonton crispy.

Brochetas de Res

Ternera acompañados de salsa teriyaki.

Arroz con Pato al Wok

Arroz frito salteado al wok con setas, vegetales de temporada y pato asado.

Coconut Tres Leches

Tres leches, coco caramelizado, crema chantilli y lima.

Bodega

JOSE PARIENTE, D.O. RUEDA
VICTORIA ROSADO V.T. CASTILLA Y LEÓN
LA PROVINCIA V.T. CASTILLA Y LEÓN

95€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA

* BEBIDA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DE CÓCTEL (CERVEZA, BODEGA, REFRESCOS Y AGUA.)

TIEMPO MÁXIMO DE BEBIDA 120 MIN

** MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 30 COMENSALES

SLVJ GROUP



MENÚ SARU

MENÚ DISPONIBLE DE DOMINGO A JUEVES EN SERVICIO DE COMIDAS

Glazed and Spicy Edamame

Edamames glaseados en salsa sakura, hilos de chile y katsuobushi.

Spicy Salmon Roll

Relleno de salmón, cebollino, spicy mayo y aguacate, con topping de salmón, wonton crispy y aderezo de maracuyá y anguila.

Dinamita Roll

Relleno de cangrejo y envuelto en hoja de soya, acompañado de mantequilla trufada.

Tiradito de Atún

Tartar de tomate, kizami wasabi y aceite de oliva.

Truffled Mushrooms Dumplings

Hongos maitake, demi-glacé de res, crema trufada

Arroz con Pato al Wok

Arroz frito salteado al wok con setas, vegetales de temporada y pato asado.

Ichigo & Cream

Crema de chocolate blanco, crujiente de chocolate y café acompañado de frutos rojos.

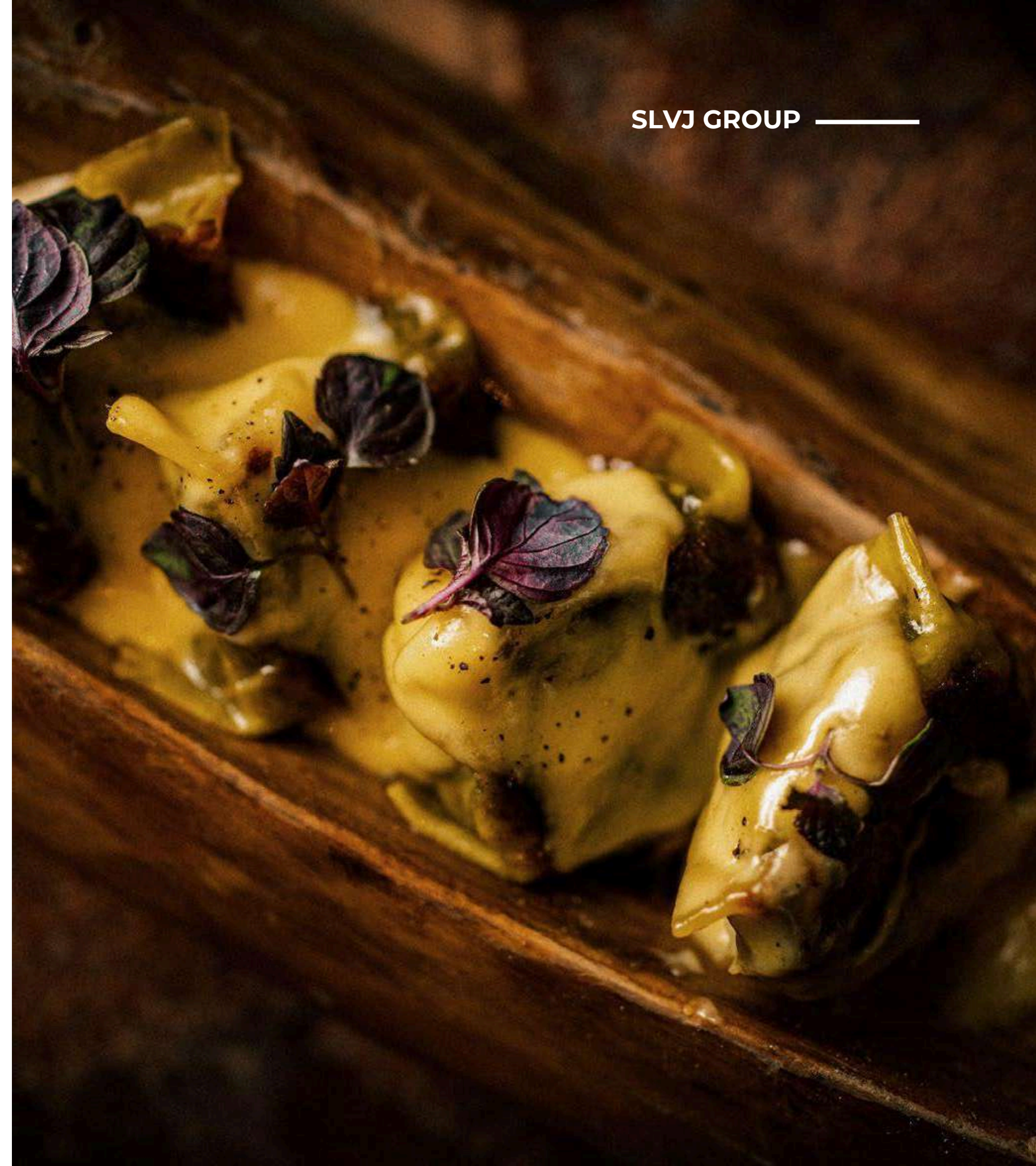
Incluye 2 bebidas por persona (Cerveza, copa de vino, refrescos o agua).

40€

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA

* MENÚ DISPONIBLE A PARTIR DE 12 COMENSALES

SLVJ GROUP



Open Bar



OPEN BAR

SLVJ GROUP

STANDARD

BOMBAY SAPPHIRE - LARIOS 12

Gin

SANTA TERESA GRAN RESERVA - BRUGAL EXTRA VIEJO

Ron

J.W RED LABEL - WHITE LABEL - JACK DANIEL'S

Whisky

ABSOLUT

Vodka

23,00 € - **23,00 €**
1º HORA 2º HORA

18,00 € - **16,00 €**
3º HORA HORA EXTRA

PREMIUM

GIN MARE - ROKU GIN - G'VINE

Gin

BACARDI 8 AÑOS - BRUGAL 1888

Ron

J.W BLACK LABEL - DEWAR'S 12 - TOKI SUNTORY

Whisky

GREY GOOSE

Vodka

33,00 € - **33,00 €**
1º HORA 2º HORA

27,50 € - **18,50 €**
3º HORA HORA EXTRA

TICKETS COPA

En caso contratar tickets de copas canjeables en barra, estos solo serán válidos en el evento y no se reembolsará el importe de los no consumidos.

- Ticket de copa de marcas Standard: 13€/ud
- Ticket de copa de marcas Premium: 16€/ud

Precios con IVA incluido.

WELCOME DRINK

Precio por persona

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA
6,60 €

COPA DE CHAMPAGNE DE BIENVENIDA
17,00 €

BARRA LIBRE SOFT
15,00 € 30 MINUTOS

BARRA LIBRE SOFT
18,00 € 1 HORA

CÓCTEL PERSONALIZADO
16,50 €

TORRE CHAMPAGNE

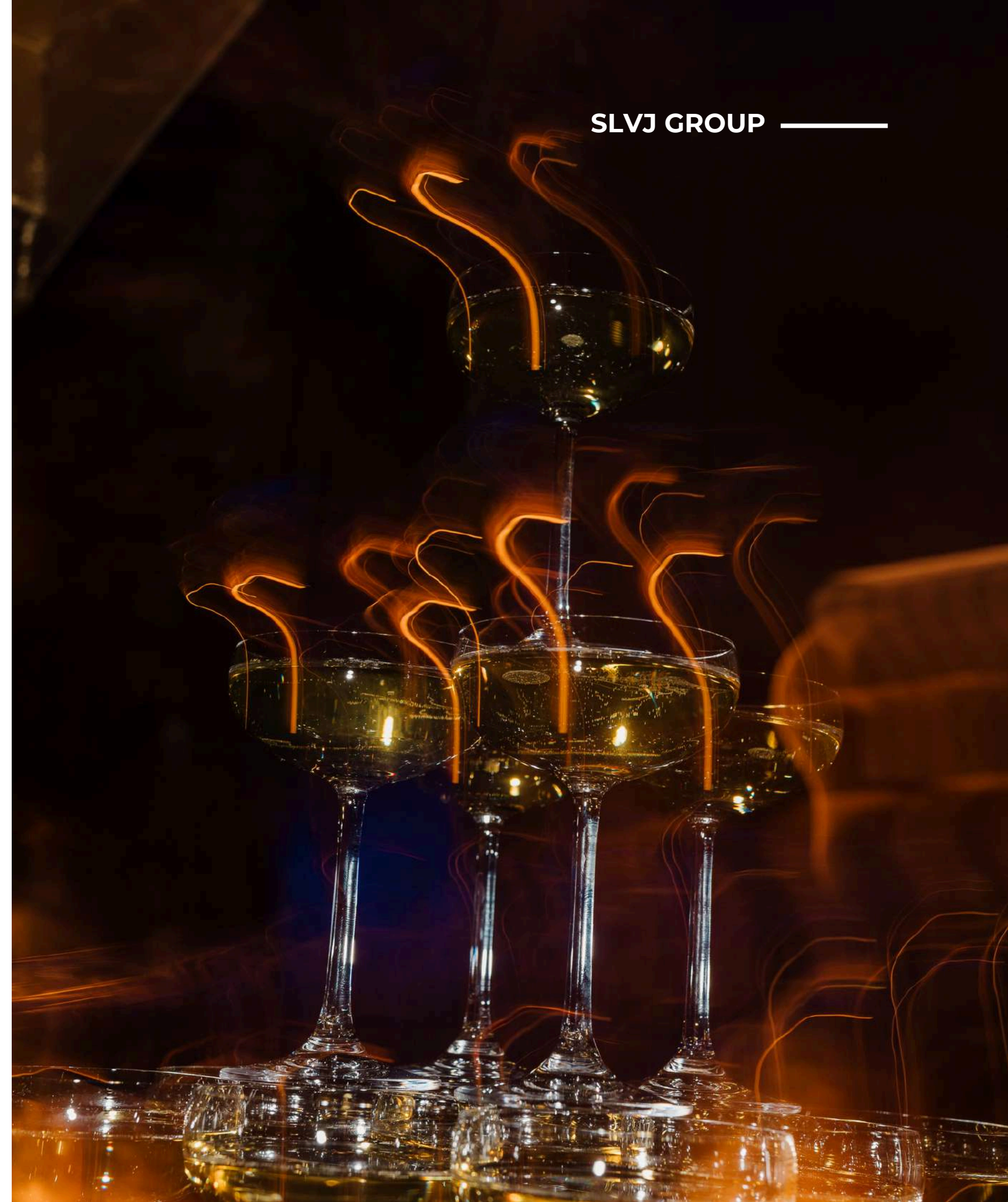
Precios sujetos a variación por número de personas

TORRE DE CHAMPAGNE - 100 COPAS
1.900 €

TORRE DE CAVA - 100 COPAS
900 €

Precios con IVA incluido.

SLVJ GROUP



SLVJ GROUP



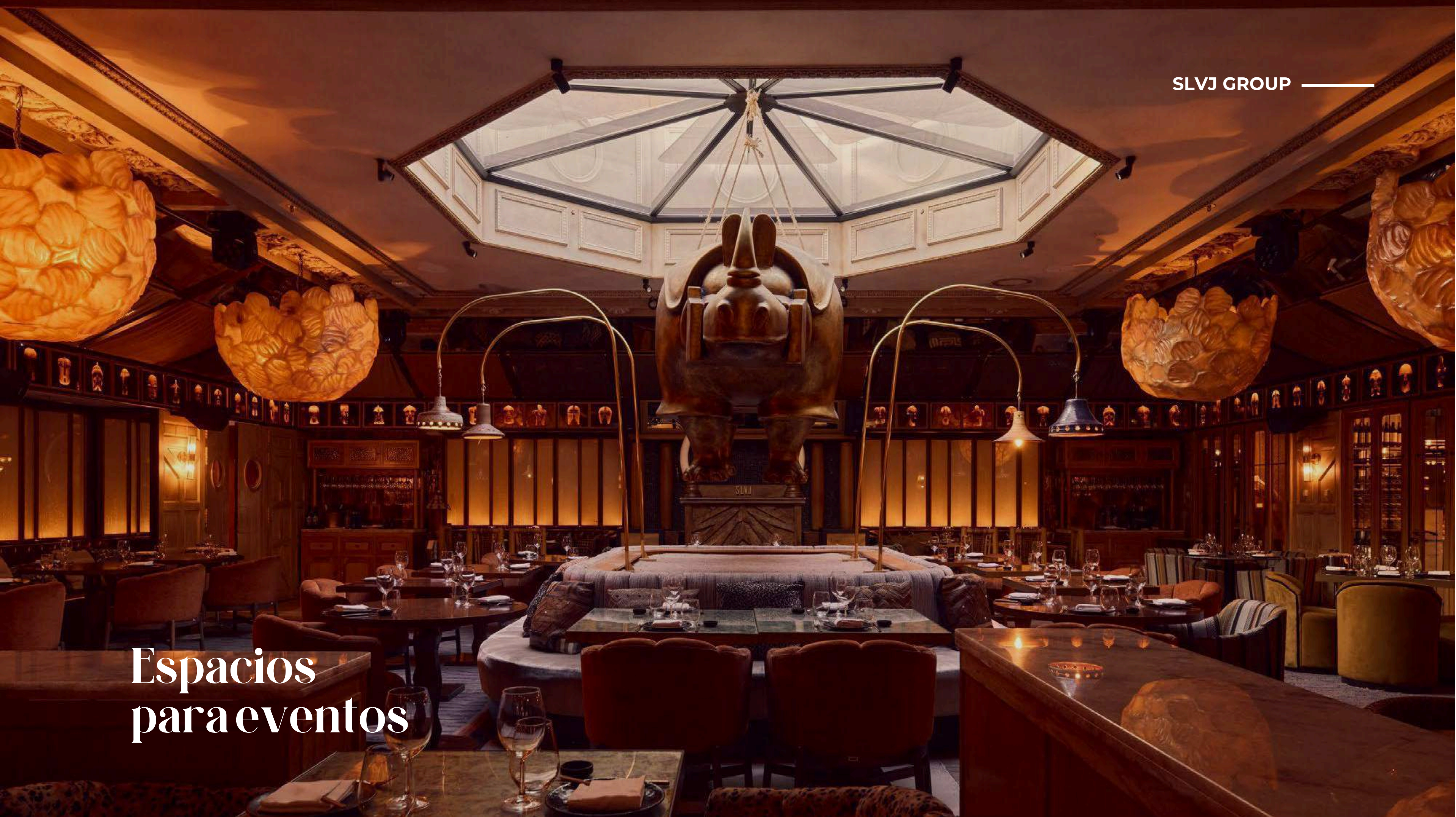
Coctelería

Descubre nuestra selección de cocteles de autor,
inclúyela en tu evento y sorprende a tus invitados.

Show

Deja que nuestro show sea el momento que todos tus invitados recordarán del evento.

Espacios
para eventos



Sala Rhino

 **Aforo cóctel:** 180 pax

 **Aforo sentados:** 100 pax

Consultar consumos mínimos para la exclusividad del espacio.

Reservado Iki

 **Aforo cóctel:** 30 pax

 **Aforo sentados:** 18 pax

Consultar consumos mínimos para la exclusividad del espacio.

Reservado Honne

 **Aforo cóctel:** No aplica.

 **Aforo sentados:** 12 pax

Consultar consumos mínimos para la exclusividad del espacio.

Sala Marfil

 **Aforo cóctel:** 100 pax

 **Aforo sentados:** 60 pax

Consultar consumos mínimos para la exclusividad del espacio.

Club Fetén

 **Aforo cóctel:** 150 pax

 **Aforo sentados:** 60 pax

Consultar consumos mínimos para la exclusividad del espacio.

Bolera

Bolera incluida cuando se contrata la exclusividad del club.

14:00 - 18:00: 400€/h

18:00 - 20:00: 600€/h

20:00 - 00:00: Se requiere exclusividad del espacio

00:00 - Cierre: 750€/h

Consultar consumos mínimos para la exclusividad del espacio.

Room - Club

 **Aforo cóctel:** No aplica.

 **Aforo sentados:** 14 pax

Consultar consumos mínimos para la exclusividad del espacio.

Condiciones de contratación

- Para la reserva del espacio se abonará el 50% del total del evento.
- 72 horas laborables antes del evento se cerrará el número definitivo de asistentes, del cuál se podrá subir, bajo consulta y aprobación por parte del restaurante, pero no bajar.
- El pago del 50% pendiente, se realizará con el cierre definitivo de asistentes, 72 horas laborables antes del evento.
- Los pagos se realizan en el siguiente número de cuenta: ES51 0061 0196 0801 9966 0114 (SALVAJE MAD LAB, S.L.)
- 72 horas laborables antes del evento, se comunicarán los menús de alergias/intolerancias, de no ser así, se servirá el menú contratado y si es necesario pedir platos adicionales se cobrarán como un extra al precio que refleje la carta.
- El evento no se llevará a cabo si no se ha recibido en cuenta el 100% del importe del mismo antes de comenzar.

Condiciones de cancelación

- Si el evento se cancela con 30 días o más de antelación no tendrá coste.
- Si se cancela con menos de 30 días de antelación tendrá un coste del 50% de la reserva depositada.
- Si se cancela con menos de 15 días de antelación tendrá un coste del 100% de la reserva depositada.

En Noviembre y Diciembre se aplicarán condiciones de cancelación especiales:

- *Si el evento se cancela con 45 días o más de antelación no tendrá coste.*
- *Si se cancela con menos de 45 días de antelación tendrá un coste del 50% de la reserva depositada.*
- *Si se cancela con menos de 30 días de antelación tendrá un coste del 100% de la reserva depositada.*



SLVJ

VELÁZQUEZ

Calle Velázquez 62

+34 673 467 988

eventos.madrid@slvj.es

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

Copyright © SLVJ Group