



PALACIO
ATOCHA

La *magia* de vivir la
Navidad en un *Palacio*



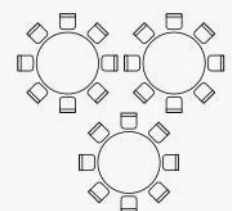
Nuestros *Espacios*

Suite 19

La sala de eventos más singular de todo Madrid.

Declarada Bien de Interés Cultural, conserva la decoración original del siglo XIX.

Ideal para cócteles inolvidables.



Cóctel

60 pax

Dimensiones

Sala principal: 49 m2

Sala anexa: 23 m2

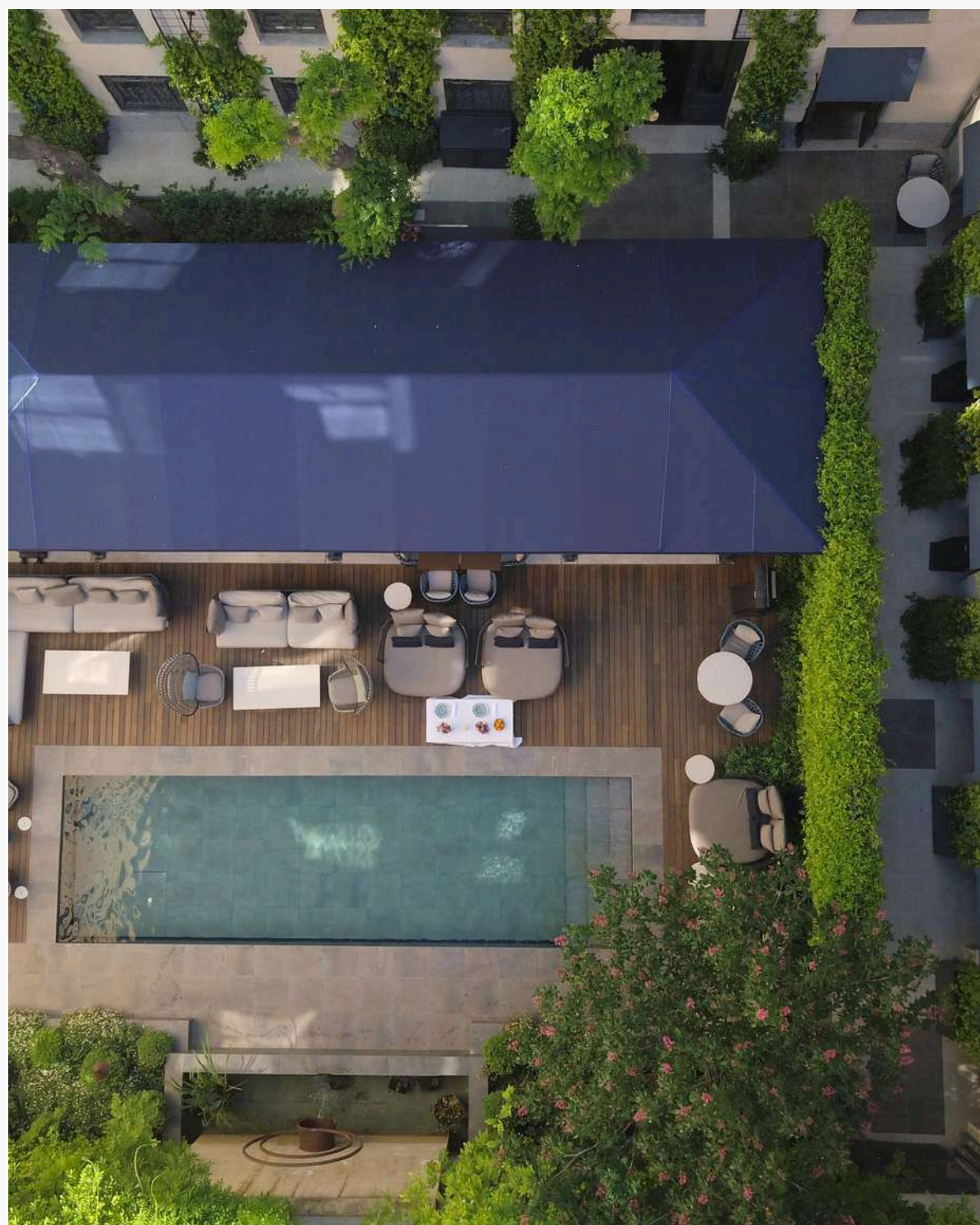
Aseo: 9 m2

Tarifas

Hasta 4 horas - 900€

Más de 4 horas - 1.500€





El Patio *de* Atocha

Un pequeño oasis oculto en el corazón de Madrid, este es el secreto mejor guardado de CoolRooms. Consta de dos zonas: pérgola y piscina.

Dimensiones

Pérgola: 67 m²

Piscina: 120 m²

Terraza al completo: 370 m²

Tarifas *de* privatización

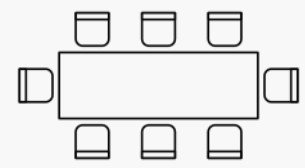
Pérgola: 1.500€

Piscina: 2.500€

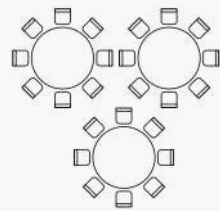
Terraza al completo: 3.000€

El Patio *de* Atocha

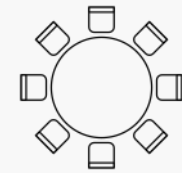
Pérgola



Imperial
32 pax

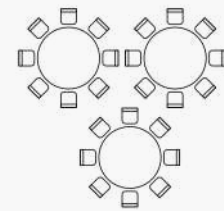


Cóctel
60 pax

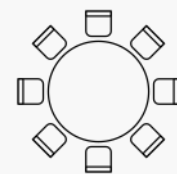


Banquete
60 pax

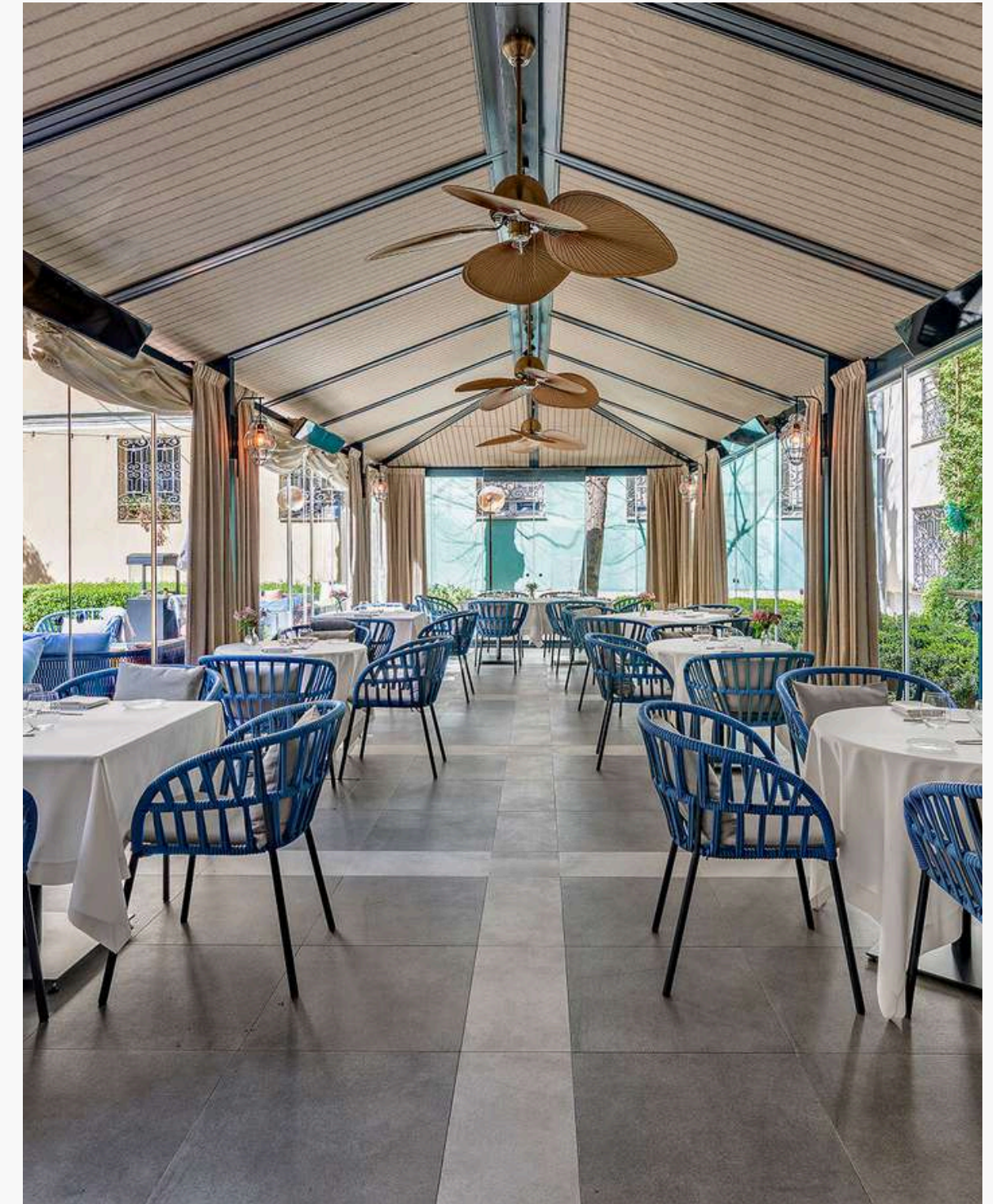
Pérgola & Piscina



Cóctel
80 pax



Banquete
60 pax





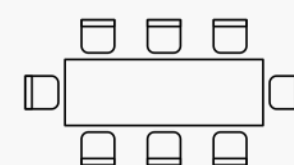
Restaurante *interior*

Convertimos nuestro restaurante en un espacio exclusivo para grupos de tamaño reducido.

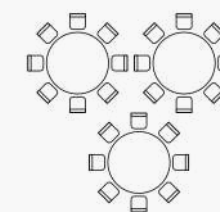
Dimensiones

33 m2

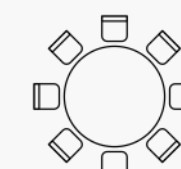
Tarifas *de* privatización



Imperial
20 pax



Cóctel
30 pax



Banquete
24 pax

Menús *de* grupos ✨

Menú Cóctel 70€

Milhojas de foie micuit con compota de manzana y anguila   

Barquillo salado de atún rojo con mayo de ajo negro     

Tataki de picaña con pesto de trufa 

Bocado de buey de mar con holandesa de sus corales     

Brocheta de salmón marinado con cremoso de eneldo y manzana verde   

Chupito de mousse de queso de cabra con higos y crujiente de pato 

Crema de calabaza asada con burrata y pipas   

Croquetas de chuletón madurado   

Buñuelo de rabo de toro con muselina de patata    

Puerro confitado con romesco y polvo de aceituna   

Zamburiñas con salsa de mantequilla tostada y

huevas de arenque   

Arroz de rape y carabinero con alioli de ajo asado y lima     

Sorbete de naranja sanguina y cava  

Brownie con chocolate guanaja y castaña garrapiñada     

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza

Blanco Nieva. Verdejo. D.O. Rueda

Vilicus Crianza. Tempranillo. D.O. Rioja

90 minutos

Mínimo requerido: 15 pax



Menú 1 60€

Aperitivo del chef

Entrante

Crema de boletus con huevo a baja temperatura y papada ibérica   

Principal a elegir

Meloso de carrillera ibérica, parmentier de maíz ahumado y jugo de Oporto  

Corvina a la parrilla, meunière de cítricos con verduritas     

Postre

Tiramisú de turrón Jijona     

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza

Blanco Nieva. Verdejo. D.O. Rueda

Vilicus Crianza. Tempranillo. D.O. Rioja

Café incluido

*Es preciso informar al hotel con al menos 7 días de antelación de la elección de principal de cada comensal.



Menú 2 80€

Aperitivo del chef

Entrante

Consomé de pescado, marisco y emulsión de azafrán    

Pescado

Rape al horno, jugo de cigalas y puré de tupinambo y castañas      

Carne

Jarrete de vaca con patatas risoladas a las finas hierbas  

Postre

Tocinillo de cielo con chantilly de haba tonka   

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza

Fan D'Oro Arzuaga Chardonnay

Orube Crianza D.O. Rioja

Café incluido



Leyenda *de* alérgenos

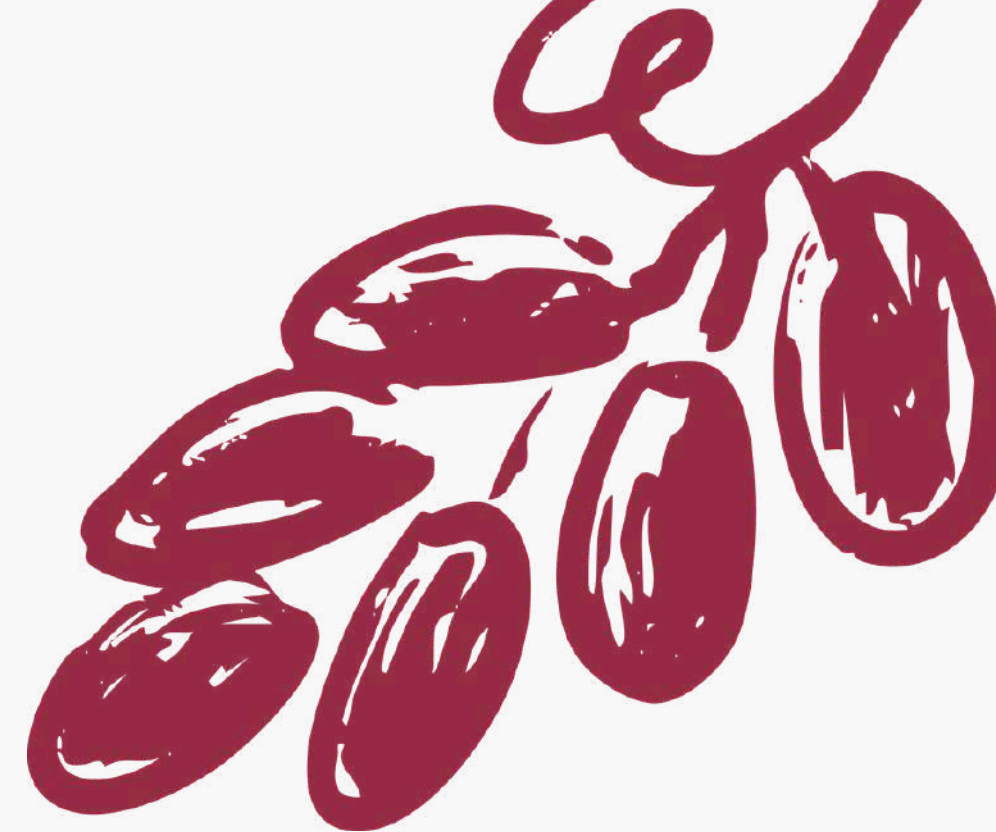
 Gluten	 Pescado	 Sésamo	 Cacahuetes	 Vegetariano
 Huevos	 Lácteos	 Crustáceos	 Soja	 Vegano
 Frutos con cáscara	 Moluscos	 Sulfitos	 Mostaza	

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos. I.V.A incluido.

Oferta *Estaciones* ✨

Cortador *de jamón* en vivo

Desde 650€



Estación *de quesos*

Estación de quesos acompañada de panes y mermeladas

15€/pax

(Mínimo 35 personas)

La *croquetería*

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de puerro y queso Idiazábal

Croquetas de chuleta

12€/pax

Estación de ostras & *Champagne*

Ostras maridadas con Champagne Mumm - Cordon Rouge

25€/pax

Gildas & vermú

Gildas gourmet

Encurtidos

Patatas fritas gourmet

Seelección de vermús

20€/pax

Estación *de* sushi

Desde 400€



Candy Bar

Golosinas gourmet
Chocolatinas variadas
Dulces variados

Presupuesto personalizado

Mesa de postres

Tarta naked de frutos rojos
Tarta de zanahoria
Tarta de chocolate
Macarons

20€/pax

Todos los precios incluyen IVA



Oferta *de bebidas* ✨

Barra libre bebidas *soft*

Incluye agua, refrescos, cerveza y vino de la casa
16€ / hora / persona

Barra libre combinados *estándar*

Incluye todas las bebidas soft
26€ / hora / persona

Barra libre *premium*

Incluye todas las bebidas estándar
36€ / hora / persona

Bebidas *por* ticket

Bebidas soft - 4.50€/ticket

Combinado estándar - 12€/ticket

Combinado premium - 16€/ticket

Barra de *cócteles*

A escoger 3:

Mojito

Mimosa

Sangría

Apperol Spritz

Ginfizz

Bellini

38€ / hora / persona

Mínimo 15 personas





PALACIO
ATOCHA

Eventos y grupos

sonia.yague@palaciodeatocha.com
eventos@palaciodeatocha.com

CoolRooms Palacio de Atocha

C. de Atocha, 34 28012 Madrid,
España (+34) 910 88 77 80

coolrooms.com

#TheLuxuryofBeingCool
@coolroomspalaciodeatocha

MADRID

CoolRooms Palacio de Atocha
Calle Atocha, 34

SEVILLA

CoolRooms Palacio de Villapanés
Calle Santiago, 31

PORTO

CoolRooms Palacio Duarte
Apertura Otoño 2026

