

NUESTROS VALORES



KM 0
RESPETUOSOS CON EL
MEDIO AMBIENTE



HOSPITALIDAD
AMABILIDAD



DETALLES
PROFESIONALIDAD

BIENVENIDOS A CASA



EVENTOS

- DESAYUNOS
- BRUNCH
- COMIDAS
- AFTER WORK
- CENAS
- CUMPLEAÑOS
- BODAS
- BAUTIZOS
- COMUNIONES

ALQUILER DE ESPACIOS

PRESENTACIÓN DE MARCA

CONFERENCIAS - DEBATES - ENTREVISTAS
CULTURA - DEPORTE
MODA - BEAUTY - MASTER CLASS

SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID

T. 917 486 197

info@sottosopra.es

TRASTEVERE

APERITIVO

MORTADELLA DE TRUFA AL CORTE
VELA ARTESANA DE MANTEQUILLA CON ALBAHACA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE COSECHA TEMPRANA CON OREGANO ECOLÓGICO

TODO PARA COMPARTIR

Suplí alla romana
Croquetas variadas de arroz, queso y boloñesa

Tartare di pomodoro ecológico di Alejandro García con burrata e alici
Tartar de tomate ecológico de Alejandro García con burrata, pesto, anchoas y helado de albahaca

Asparagi dell'orto di Alberto Gómez con prosciutto croccante di Pharma
Espárragos del huerto de Alberto Gómez con prosciutto crocante de Pharma y su salsa de verduras asadas

Frittura di paranza
Pescaditos fritos y verduritas variadas en tempura

Cappellaccio di spuma di cacio pepe con salsa di carbonara
Pasta fresca rellana de espuma cacio pepe con salsa carbonara

Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano
Entrecot de vaca trinchada con rúcula y láminas de Parmigiano Reggiano 24 meses

ALGO DULCE PARA TERMINAR

INDIVIDUAL

Il classico tiramisú di casa Tiramisú casero

1 Botella de vino por cada cuatro personas

PAN

PVP 35 IVA Incluido



ADICIONALES A CONTRATAR

BEBIDAS ADICIONALES FUERA DEL MENÚ 3€
(AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS)
BARRA LIBRE 2HRS 15€ (REFRESCOS,
CERVEZAS Y VINOS)
COPAS NO PREMIUM 6€
COPAS PREMIUM 10€
COCKTAILS 14€
CAFÉS TÉ E INFUSIONES 2,5€



SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID
T. 917 486 197
info@sottosopra.es

ROMA

APERITIVO

MORTADELLA DE TRUFA AL CORTE
VELA ARTESANA DE MANTEQUILLA CON ALBAHACA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE COSECHA TEMPRANA CON OREGANO ECOLÓGICO

PARA COMPARTIR

Crocchetta di melanzana
Croquetas de berenjena con de Parmigiano Reggiano 24 meses y crema de pecorino

Burrata pomodoro
Burrata con tomates aliñados, helado de tomate y orégano ecológico espolvoreado en mesa

Roast beef con maionese tonnata e carciofo
Roast beef con mayonesa de atún y su tartar de alcachofas con alcaparras

PRINCIPAL

Spaghetti tradizionali alla carbonara
Pasta seca larga con guanciale, huevo y queso pecorino

O

Pappardelle nere con sfoglia croccante e cavile
Pasta fresca larga con chipirones en su tinta, crocante de trigo negro y perlas de esturión

O

Tonnarelli cacio e pepe con tartufo
Pasta fresca larga con queso pecorino, parmesano y trufa

ALGO DULCE PARA TERMINAR

INDIVIDUAL

Il classico tiramisú di casa Tiramisú casero

1 Botella de vino por cada cuatro personas

PAN

PVP 40 IVA Incluido



ADICIONALES A CONTRATAR

BEBIDAS ADICIONALES FUERA DEL MENÚ 3€
(AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS)
BARRA LIBRE 2HRS 15€ (REFRESCOS,
CERVEZAS Y VINOS)
COPAS NO PREMIUM 6€
COPAS PREMIUM 10€
COCKTAILS 14€
CAFÉS TÉ E INFUSIONES 2,5€



SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID
T. 917 486 197
info@sottosopra.es

MADRID

APERITIVO

MORTADELLA DE TRUFA AL CORTE
 VELA ARTESANA DE MANTEQUILLA CON ALBAHACA
 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE COSECHA TEMPRANA CON OREGANO ECOLÓGICO

PARA COMPARTIR

Pomodoro dell'orto e gelato
 Tomates ecológicos con burrata, anchoas y helado de tomate

Carciofo alla giudia con salsa di pecorino
 Alcachofas fritas con salsa de queso pecorino

Tartare de tonno con avocado y caviare
 Tartar de atún con cítrico de naranja, aguacate y perlas de esturión

Involtini di saltimbocca alla
 romana

Rollito de vaca, prosciutto di Parma y crema de Parmigiano Reggiano 24 meses rebozado en panko

PRINCIPAL

Tonnarelli cacio e pepe con tartufo
 Pasta fresca larga con queso pecorino, parmesano y trufa
 O

Ravioli di anatra
 Pasta fresca rellena de pato en su salsa con láminas de foi gras
 O

Involtino di rana pescatrice con Fiori di zucca su crema di zucchini allá scapece
 Cola de rape con flor de calabacín sobre crema de calabacín
 O

Filetto di manzo con crema di patate e tartufo
 Solomillo de vaca con cremoso de patata y trufa

ALGO DULCE PARA TERMINAR

INDIVIDUAL

Il classico tiramisú di casa Tiramisú casero

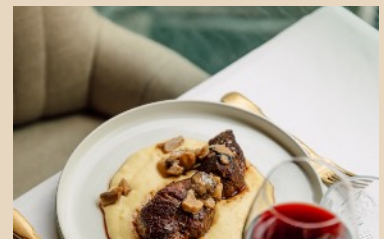
PAN

1 Botella de vino por cada cuatro personas

PVP 45 IVA Incluido

ADICIONALES A CONTRATAR

BEBIDAS ADICIONALES FUERA DEL MENÚ 3€
 (AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS)
 BARRA LIBRE 2HRS 15€ (REFRESCOS,
 CERVEZAS Y VINOS)
 COPAS NO PREMIUM 6€
 COPAS PREMIUM 10€
 COCKTAILS 14€
 CAFÉS TÉ E INFUSIONES 2,5€



SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID
 T. 917 486 197
info@sottosopra.es

ESPAÑA

APERITIVO

CROQUETA DE BERENJENA CON CREMA DE QUESO CURADO
VELA ARTESANA DE MANTEQUILLA CON ALBAHACA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE COSECHA TEMPRANA CON OREGANO ECOLÓGICO

INDIVIDUAL

Tartar de tomate ecológico de Alejandro Garcia con burrata, anchoas y helado de Albahaca

Alcachofas fritas con salsa romesco

Ensaladilla rusa con ventresca y perlas de salmón

Tartar de atún con cítrico de naranja, aguacate y perlas de esturión

PRINCIPAL

Tonnarelli cacio e pepe con tartufo

Pasta fresca larga con queso pecorino, parmesano y trufa

O

Ravioli di anatra

Pasta fresca rellena de pato en su salsa con laminas de foi gras

O

Cola de rape con flor de calabacín sobre crema de calabacín

O

Solomillo de vaca con cremoso de patata y láminas de trufa

ALGO DULCE PARA TERMINAR

Individual

Tarta de queso doña Dani

PAN

CAFÉS, TÉS O INFUSINES

BEBIDA ILIMITADA

PVP 65 IVA Incluido

SOTTOSOPRA

FORMATO DE PIE

Rosetta con mortadella di tartufo
Rosetta Pan romano con mortadella al corte con trufa

Bruschetta di pane con burrata e prosciutto di Parma
Tosta de pan masa madre, burrata, higos a la plancha y prosciutto de Parma

Crocchetta di melanzana
Croquetas de berenjena con pecorino (Sin bechamel)

Involtini di saltimbocca alla romana
Rollito de vaca, prosciutto di Parma y crema de Parmigiano Reggiano 24
meses rebozado en panko

Tempura dell'orto con maionese agli agrumi e barbietola
Verduras en tempura con salsa de cítricos y remolacha

Ravioli di burrata e tartufo
Pasta fresca rellena de crema de burrata con trufa, burrata fresca
aromatizada con reducción de trufa

Tartare di tonno con perle di caviale
Tartar de atún con cítrico de naranja, aguacate y perlas de esturión

Milanese di vitello con patate
Milanesa de vaca trinchada con patatas fritas y salsa de ketchup tomatada con
cítricos

PVP 35 IVA Incluido



ADICIONALES A CONTRATAR

BEBIDAS ADICIONALES FUERA DEL MENÚ 3€
(AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS)
BARRA LIBRE 2HRS 15€ (REFRESCOS,
CERVEZAS Y VINOS)
COPAS NO PREMIUM 6€
COPAS PREMIUM 10€
COCKTAILS 14€
CAFÉS TÉ E INFUSIONES 2,5€

SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID
T. 917 486 197
info@sottosopra.es

MÁSTER CLASS DI PIZZA

Realizarás tu pizza desde cero con productos 100% italianos, Mario Vicedomini pizzaiolo profesional te acompañará en todo el procedimiento

- Elaborar masa desde cero
- Elegir toppings
- Hornear pizza

PVP 60 IVA Incluido DISPONIBLE MINIMO 15 PERSONAS

COMBINADO CON MENÚ SOTTOSOPRA O APERITIVO ITALIANO

APERITIVO ITALIANO

Rosetta con mortadella di tartufo
Rosetta Pan romano con mortadella al corte con trufa

Tartare di tonno con perle di caviale
Tartar de atún con cítrico de naranja, aguacate y perlas de esturión

Involtini di saltimbocca alla romana

Rollito de vaca, prosciutto di Parma y crema de Parmigiano Reggiano
24 meses rebozado en panko

Cannoli di zucchine e pesto di basilico
Cannoli de calabacín, burrata, tomate rosa, tomate seco, pistacho y pesto de albahaca

PVP 18 IVA Incluido



ADICIONALES A CONTRATAR

BEBIDAS ADICIONALES FUERA DEL MENÚ 3€
(AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINOS)
BARRA LIBRE 2HRS 15€ (REFRESCOS,
CERVEZAS Y VINOS)
COPAS NO PREMIUM 6€
COPAS PREMIUM 10€
COCKTAILS 14€
CAFÉS TÉ E INFUSIONES 2,5€

SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID

T. 917 486 197

info@sottosopra.es

DESAYUNO

Bollería dulce
Pan tostado con tomate rallado fresco y albahaca
Pan tostado con láminas de aguacate
Rosetta mortadella con trufa
Fruta de temporada

Café - té - infusiones
Zumo de naranja natural
Agua

PVP 15 IVA Incluido

DISPONIBLE MINIMO 12 PERSONAS

8:00 A 12:30



BRUNCH

Bollería dulce
Bruschetta con láminas de aguacate y huevo escalfado con guanciale
Rosetta mortadella con trufa
Suplí alla romana
Fruta de temporada

Café - Té - Infusiones
Zumo de naranja natural
Vino - Proseco
Agua

PVP 18 IVA Incluido

DISPONIBLE MINIMO 12 PERSONAS

10:00 A 13:00

SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID

T. 917 486 197

info@sottosopra.es

ESPACIOS ACONDICIONADOS PARA TODAS LAS ESTACIONES DEL AÑO

TERRAZA

CAPACIDAD MÁXIMA

FORMATO SENTADO 25 COMENSALES
FORMATO DE PIE 40 HUÉSPEDES



SALÓN Y ALTILLO CONECTADOS

CAPACIDAD MÁXIMA

FORMATO DE PIE 150 HUÉSPEDES

SALÓN

CAPACIDAD MÁXIMA

FORMATO SENTADO 46 COMENSALES
FORMATO DE PIE 70 HUÉSPEDES



ALTILLO

CAPACIDAD MÁXIMA

FORMATO SENTADO 28 COMENSALES
FORMATO DE PIE 45 HUÉSPEDES



BODEGA

CAPACIDAD MÁXIMA

UNA MESA ÚNICA PARA 4 HUÉSPEDES



¡GRACIAS POR ELEGIRNOS!

SOTTOSOPRA

CALLEJÓN DE PUIGCERDÁ 8, 28001 MADRID

T. 917 486 197

info@sottosopra.es

POLÍTICA DE CONFIRMACIÓN

15 DÍAS ANTES DE LA RESERVA

A. INTRODUCIR TARJETA DE CRÉDITO/DÉBITO POR NUESTRA PASARELA DE PAGO SEGURA A TRAVÉS DE NUESTRA SOLICITUD VÍA MAIL O SMS, EN ESTA OPCIÓN NO SE REALIZA NINGÚN TIPO DE COBRO. SOLO SERÁ UTILIZADA EN CASO DE NO SHOW

B. TRANSFERENCIA BANCARIA DEL 50% DEL TOTAL O 100%

IBAN: ES02 3058 0962 1027 2002 5919
SWIFT / CODIGO BIC CCRIES2AXXX
ROKA HIPSANICA SL
CONCEPTO: NOMBRE DE RESERVA Y FECHA

C. PAGO EN EFECTIVO EN NUESTRAS INSTALACIONES



POLÍTICA DE CANCELACIÓN

CUALQUIER MODIFICACIÓN O ANULACIÓN DE LA RESERVA DEBE SER COMUNICADA CON ANTELACIÓN POR ESCRITO

7 DÍAS ANTES DE LA RESERVA SE DEVOLVERÁ EL 100%
5 DÍAS ANTES 90%
3 DÍAS ANTES 50%

DENTRO DE LOS TRES DÍAS ANTERIORES A LA RESERVA NO SE PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN, NI A NINGÚN TIPO DE CANJE