DOSIER

Diseñamos experiencias que se viven, se comparten y se recuerdan.

EVENTOS 360°

MÁS QUE UN ESPACIO, UN EQUIPO



Más que metros cuadrados, somos un equipo dinámico, con ideas frescas y creativas para ofrecer experiencias únicas que se recuerdan para siempre.

Tú traes la idea y nosotros la diseñamos, la planificamos, coordinamos proveedores y hacemos que todo encaje para que tú solo tengas que disfrutar.

Ten el privilegio de celebrar tu evento en este edificio icónico de la herencia cultural e histórica de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.

Calle Remedios, N°10



3 ESPACIOS, INFINITAS POSIBILIDADES

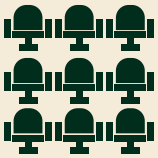
1. SALA 360°
2. SALA ALBOROTO
3. TERRAZA



Proyecciones



Banquete



Teatro



Cócteles

SALA 360°

415 M²



Un espacio versátil y elegante, diseñado para celebrar eventos con personalidad, calidad y exclusividad.

La Sala 360 evoluciona con cada evento, ofreciendo infinitas posibilidades de configuración. Su diseño modular permite adaptar barras, escenario, distribución y espacio según las necesidades de cada celebración, convirtiéndola en una opción flexible, cuidada y preparada para formatos muy diferentes.





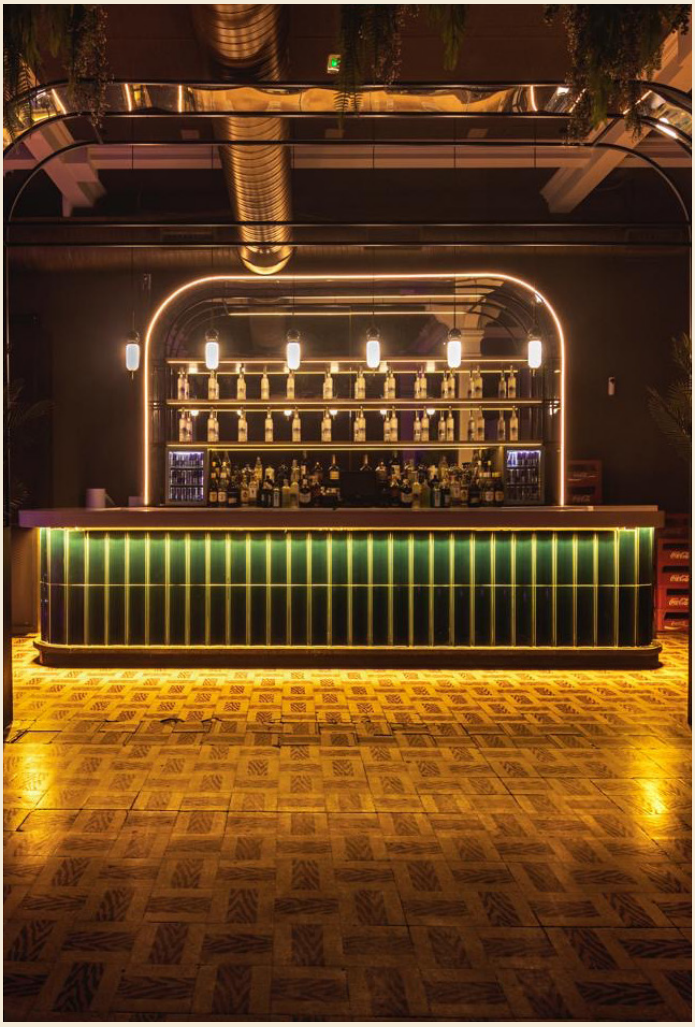


SALA ALBOROTO

410 M²

Donde las ideas cobran vida y los eventos se transforman en experiencias memorables.





La Sala Alboroto está pensada para eventos que buscan sorprender. Su escenario, iluminación profesional, cabina de DJ y ambiente inmersivo convierten cualquier celebración, concierto o evento corporativo en una experiencia con carácter propio, donde el entretenimiento y la energía son protagonistas.





TERRAZA

376 M²



Acogedor patio canario con luz natural, un oasis en el corazón urbano de la ciudad.

La Terraza ofrece un entorno al aire libre con una atmósfera relajada y cuidada, ideal para cócteles, networking, recepciones o celebraciones. La vegetación, la iluminación ambiental y su distribución abierta crean un espacio cómodo y con personalidad, perfecto para disfrutar de una experiencia diferente.





TODO EMPIEZA CON UN BRINDIS

ELIGE LA OPCIÓN QUE MEJOR SE ADAPTE A TU CELEBRACIÓN

BARRA LIBRE SOFT

POR PERSONA

1 H	10 €
2 H	17 €
3 H	23 €

INCLUYE:
VINO, CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS.

Servicio ampliable en bloques de 30 minutos, consultar con nuestro equipo de Eventos 360.

CERVEZAS:

Heineken
Heineken 0,0
Águila Dorada
18/70 La Rubia
Cruzcampo sin gluten

VINOS:

Perrito Faldero I Blanco I Semi Dulce
Ariabal I Blanco I Verdejo
Misiva I Tinto I Ribera del Duero
Azabache Crianza I Tinto I Rioja

(IGIC INCLUIDO)

BARRA LIBRE DESTILADOS BÁSICA Y PREMIUM

POR PERSONA

DURACIÓN	BÁSICA	PREMIUM
1 H	17 €	20 €
2 H	26 €	31 €
3 H	34 €	41 €
4 H	42 €	51 €

Servicio ampliable en bloques de 30 minutos.

Tarifas especiales para grupos de más de 100 asistentes. **Consultar todas las opciones con nuestro equipo de Eventos 360.**

También se pueden adquirir tickets individuales de consumición a un precio preferencial previo al evento.

(IGIC INCLUIDO)



Todos los menú son tipo cóctel e incluyen
2 horas de barra libre soft.

MENÚ (01) 33,00 €

• Tartaletas de pisto de verduras asadas y quesito cremoso.
• Tequeños de queso con miel de palma.
• Papas arrugadas con mojo rojo.
• Tortilla de papas.
• Preñaditos artesanos de chistorra navarra.
• Croquetas caseras de jamón y de pescado.
• Baos al vapor de carne mechada y guacamole fresco.
• Brochetas de pollo yakitori BBQ.
• Brownie con salt caramel.

MENÚ (02) 39,50 €

• Tabla de quesos e ibéricos.
• Croquetas de jamón ibérico y pollo asado.
• Cestitas crujientes de tomates cherry, perlas de queso y pesto rojo.
• Dátiles con bacon crujiente.
• Arepitas de pollo desmechado y aguacate.
• Cigarritos de sobrasada mallorquina y miel.
• Mini fajitas de ternera salteada con cebolla y pimientos.
• Samosas de cordero especiado con salsa de yogur.
• Albóndigas caseras con papas.
• Cheesecake de Lotus.

MENÚ (03) 51,00 €

• Gildas clásicas.
• Tabla de quesos canarios e ibéricos.
• Tartaleta de aguacate y salmón ahumado.
• Dados de cherne con alioli suave de piquillos asados.
• Croqueta de jamón ibérico y pollo asado.
• Brioche con mantequilla ahumada y anchoas del Cantábrico.
• Bombón de foie y millo tostado.
• Cucharita de pulpo con papas y pimentón de la Vera.
• Chistorras a la sidra.
• Mini burger de ternera y queso fundido.
• Pan brioche con mousse de chocolate y AOVE.
• Fresitas del bosque.

(IGIC INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL

• Fingers de pollo crujientes
• Papas fritas
• Croquetas
• Mini burgers
• Brownie de chocolate

23,00 €

MENÚ SIN GLUTEN / VEGANO

• Palitos de queso con picos sin gluten.
• Guacamole con chips de verduritas.
• Montadito de pisto manchego con queso feta.
• Hummus con falafel.
• Champiñón relleno con almogrote.
• Croquetas sin gluten.
• Rollitos de verdura con salsa agridulce,
• Brownie sin gluten.

36,00 €

(IGIC INCLUIDO)











¿Y SI LE PONEMOS AÚN MÁS SABOR?

- **Menú Buffet**
- **Menú Brunch Gourmet**
- **Puestos de:**
  - Mexicano
  - Pintxos
  - Cocina oriental
  - Canario
- **Estación de dulces**
- **Estación de queso**
- **Estación de jamón**
- **Showcooking en vivo**
- **Cocteleros**
- **Recenas**
- **Servicio de café**



¿Y SI NOS ALBOROTAMOS MÁS?

Porque los grandes eventos están en los detalles.

- Decoración
- Foto y vídeo
- Fotomatón
- DJ
- Grupos de música
- Cortador de jamón
- Entretenimiento para los pequeños
- Y si imaginas algo más... Nosotros lo hacemos realidad



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Para asegurar la reserva del espacio se requiere realizar un depósito del 30% del presupuesto inicial. El 70% restante deberá abonarse como máximo 15 días hábiles antes de la fecha del evento.

Si este importe no se hubiese ingresado en la fecha solicitada, el establecimiento se reservará el derecho a no reembolsar la cantidad ya pagada.

En caso de cancelación realizada hasta 30 días hábiles antes del evento, se procederá al reembolso íntegro del importe abonado.

El precio final puede verse afectado por modificaciones en el número de comensales o en los servicios contratados que no hubiesen sido contemplados en el presupuesto inicial.







Estaremos encantados de recibirte y enseñarte nuestros espacios, contarte todas las posibilidades y conocernos en persona.

Ven a visitarnos y empecemos a imaginar juntos tu próximo evento.

EXPERIENCIAS QUE LO ABARCAN TODO

Contáctanos:

Tlf.: +34 689 21 59 94
Instagram: @eventos.360_
Mail: departamento360@alborotolaspalmas.es

CUENTA CON NOSOTROS PARA TU
PRÓXIMO EVENTO.

360i
EVENTOS

CREAMOS EXPERIENCIAS ÚNICAS,
DISEÑADAS PARA DAR FORMA A
EVENTOS PENSADOS AL DETALLE.