

Encanto

GASTROBAR

Eventos de empresa

DOSIER DE PRIVATIZACIÓN · PAMPLONA

AVDA. DE SAN JORGE, 61 · 31012 PAMPLONA · 948 910 328

El local entero, *a su nombre*

Encanto Gastrobar se privatiza al completo —sala, barra y terraza— para su equipo o sus clientes. La misma cocina colombiana de siempre, con la carta intacta: aquí no hay menú de banquete.

01

Nadie más en el local

Privatización completa. Sin mesas ajenas al lado, sin esperar a que se levante nadie, sin bajar la voz. El restaurante funciona a su ritmo durante toda la reserva.

02

Una cocina que se recuerda

Cocina colombiana elaborada al momento, con producto fresco y presentación de gastrobar. Sus invitados van a probar cosas que no han probado, y ese es medio evento.

03

El espacio ya está vestido

El mural pintado a mano, la barra y la terraza exterior. No hace falta decorar nada ni alquilar mobiliario: se llega y el sitio ya cuenta algo.

04

Aval de quien ya ha venido

4,7 sobre 5 de valoración media y un puesto entre los Top 100 Restaurantes de Pamplona. No es una promesa nuestra: es lo que dicen quienes ya han comido aquí.

Un salón de banquetes se olvida. Un sitio con carácter se comenta al día siguiente.

Magia · Alegría · Naturaleza · Color — las cuatro palabras del mural pintado a mano de la sala.

Lo que necesita una empresa, y lo que *encuentra aquí*

Quien organiza un evento de empresa no compra una comida: compra que salga bien. Esto es lo que suele pesar en esa decisión, y la respuesta de esta casa a cada punto.

-
- | | | |
|----|---|---|
| 01 | Impresionar sin arriesgar | El sitio ya está probado por cientos de comensales: 4,7 sobre 5 de valoración media y un puesto entre los Top 100 Restaurantes de Pamplona. |
| 02 | Que no sea «otra vez lo mismo» | Cocina colombiana elaborada al momento: arepas, ceviches, sancocho, parrilla y coctelería con fruta fresca. No se parece a la cena del año pasado. |
| 03 | Poder hablar de lo suyo | Privatización completa: sin mesas ajenas al lado y sin que nadie meta prisa. La sobremesa dura lo que ustedes decidan. |
| 04 | Saber lo que va a costar | Propuesta por escrito y cerrada antes de confirmar, sin sorpresas al final de la noche y con factura a nombre de la empresa. |
| 05 | No tener que montar nada | El mural, la barra y la terraza ya visten el local. Cero alquiler de mobiliario y cero proveedores que coordinar. |
| 06 | Que coman todos | Carta amplia —carnes, pescados, arroces, ensaladas, opciones sin alcohol— y alergias e intolerancias adaptadas si se avisan al organizar. |
| 07 | Un solo interlocutor | Habla directamente con el restaurante, sin agencias. Quien le coge el teléfono es quien estará el día del evento. |
| 08 | Organizarlo sin perder la mañana | Un WhatsApp con la fecha y el número de personas basta para empezar. El resto lo movemos nosotros. |
-

Tres maneras de *usar el sitio*

El local es el mismo; lo que cambia es cómo se monta. Se decide con usted según el número de personas y qué quiere que pase esa tarde.

I

Comida o cena de equipo

Sentados, con la carta al centro para compartir. El formato que mejor funciona cuando lo importante es que la gente hable entre sí.

II

Reunión con clientes

Local reservado, ritmo tranquilo y una sobremesa que no hay que interrumpir porque llegue el siguiente turno.

III

Cierre de año o celebración

Toda la plantilla, el local entero y la cocina trabajando para ustedes de principio a fin.

Qué incluye la privatización

- ◇ **Sala, barra y terraza exterior** pet-friendly, además de la salita privada, para uso exclusivo del grupo durante la franja reservada.
- ◇ **La carta completa** del restaurante, sin cambios ni sustituciones.
- ◇ **Coctelería preparada en barra** delante de sus invitados, con fruta fresca.
- ◇ **Equipo de sala y cocina** dedicado íntegramente al evento.
- ◇ **Ambiente listo:** el mural, la iluminación y la decoración del local, sin montaje adicional.

Aquí no hay *menú de banquete*

La mayoría de los sitios, cuando privatizan, sacan una carta distinta: más corta, más barata de producir, más triste. En Encanto se come exactamente lo mismo que cualquier otro día.

PARA COMPARTIR

Trilogía de arepas	9,20 €
Trilogía de empanadas	9,30 €
Trilogía de canastillas	12,00 €
Marranitas	8,60 €
Ceviche	14,50 €

POSTRES

Oblea con helado	6,90 €
Esponjado de maracuyá	6,20 €

PRINCIPALES

Esencia antioqueña	20,60 €
Arroz marinero	17,90 €
Cazuela de mariscos	27,20 €
Brisas del Caribe	22,90 €
Parrillada colombiana	35,90 €

DE LA BARRA

Mojito	9,50 €
Mojito de maracuyá	9,90 €
Piña colada	10,50 €

Selección de la carta, a modo de muestra. La carta completa —17 secciones, más de cien referencias— está en encantogastrobar.es/carta. Precios con IVA incluido, sujetos a la carta vigente.

Se llevan una comida. Y se llevan una conversación.

- ◇ **Pensada para compartir:** las trilogías de arepas, canastillas y empanadas están hechas para una mesa que habla.
- ◇ **Alergias e intolerancias:** indíquelas al organizar y se adapta lo que se pueda.

De la llamada al evento, en *cuatro pasos*

Cada evento se presupuesta a medida, por escrito y cerrado antes de confirmar. Sin tarifas ocultas.

1

Nos cuenta

Fecha, número aproximado de personas y tipo de evento. Con eso ya se puede hablar.

2

Visita el local

Le enseñamos la sala, la barra y la terraza sin compromiso, y se decide juntos cómo montarlo.

3

Propuesta a medida

Recibe por escrito qué incluye y cuánto cuesta, cerrado. Si encaja, se reserva la fecha.

4

El día

Llegan y está todo montado. Ustedes solo se ocupan de sus invitados.

Antes de llamar, conviene saber

- ◇ **Disponibilidad:** la privatización se organiza por franjas —mediodía o noche— según el calendario del restaurante. Cuanta más antelación, mejor.
- ◇ **Presupuesto:** a medida. Depende del formato, del número de personas y de lo que se coma y se beba.
- ◇ **Lunes:** el restaurante cierra. El resto de la semana, de martes a domingo.
- ◇ **Factura:** se emite a nombre de la empresa, con todos los datos fiscales.

Cuéntenos la fecha y nos *ponemos*

Respondemos con una propuesta a medida: qué incluye, cómo se monta y cuánto cuesta, cerrado y por escrito. Sin compromiso.

DIRECCIÓN	Avda. de San Jorge, 61 · 31012 Pamplona · Navarra
TELÉFONO	948 910 328
WHATSAPP	657 072 340
CORREO	eventos@encantogastrobar.es
WEB	encantogastrobar.es/eventos
HORARIO	Martes a domingo · 13:00–17:00 · 20:00–23:00 Lunes cerrado
ESPACIOS	Sala, barra, salita privada y terraza exterior pet-friendly
COCINA	Colombiana, elaborada al momento

LO MÁS RÁPIDO

WhatsApp 657 072 340

HABLAR CON EL RESTAURANTE

948 910 328