



FOX

DOSSIER DE EVENTOS
2026



About us

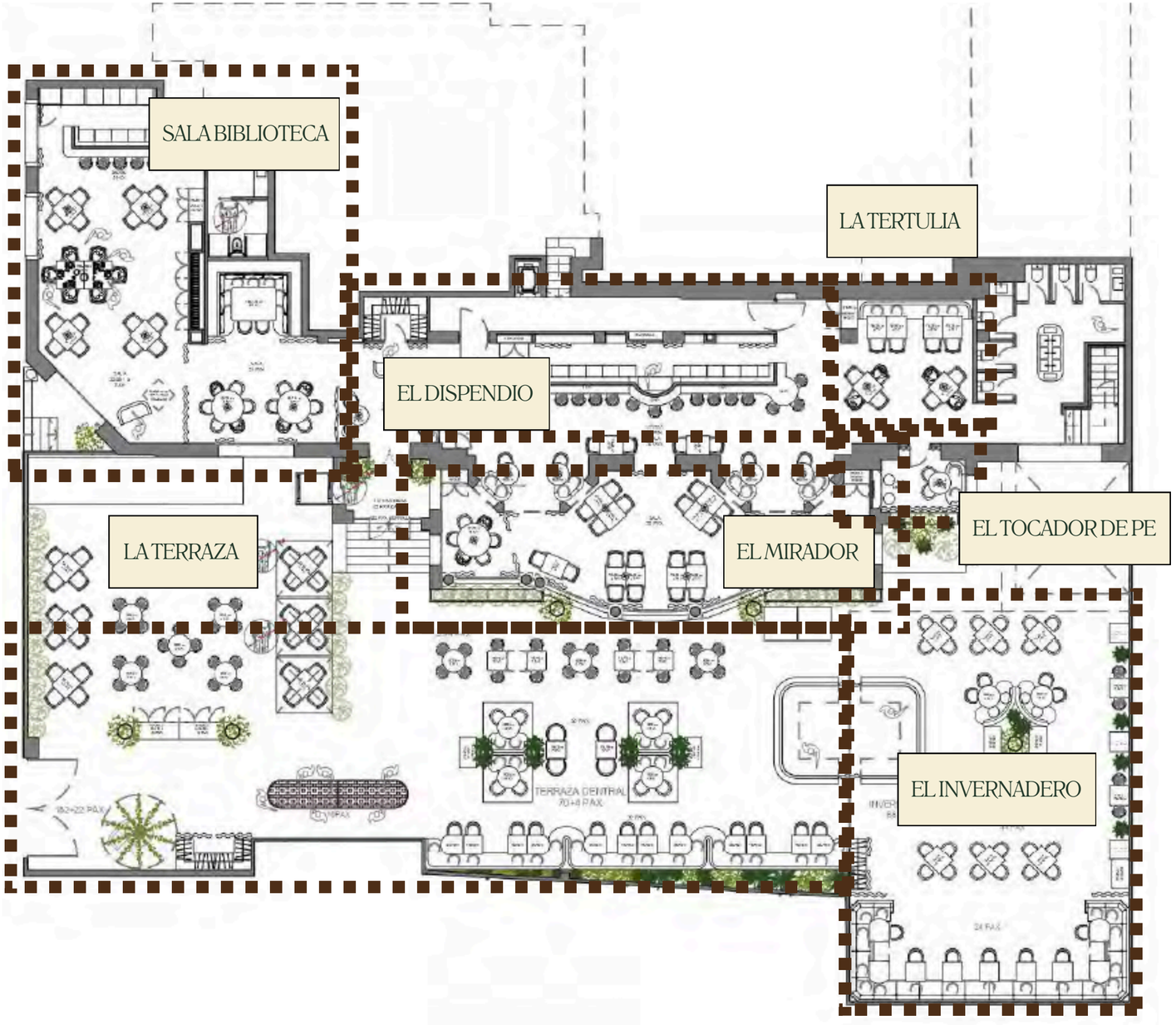
En pleno corazón del barrio de Chamberí, FOX abre las puertas de su casa para acoger eventos únicos en un espacio de más de 800 m² entre salones y terraza. Un restaurante con personalidad propia, diseñado para sorprender y adaptarse a cualquier tipo de celebración.

Con una propuesta gastronómica de inspiración internacional y un servicio cuidado al detalle, convertimos cada evento en una experiencia a medida, pensada para que tanto vosotros como vuestros invitados solo tengáis que disfrutar.



- Sala biblioteca
- Sala el dispendio
- El tocador de Pe
- El Mirador
- El Invernadero
- La Terraza
- Sala la tertulia

PLANO


SALA BIBLIOTECA
LA TERTULIA
EL DISPENDIO
LA TERRAZA
EL MIRADOR
EL TOCADOR DE PE
EL INVERNADERO
TERRAZA CENTRAL
70+8 PAX
182+22 PAX
24 PAX

#01

La Biblioteca

- Cóctel: hasta 100 personas
- Banquete: hasta 50 personas sentadas
- Mesa imperial: 30 personas
- Formato diáfano: 55–70 personas
- Combinado con El Mirador: hasta 250 personas

La Biblioteca es un acogedor espacio que alberga la colección de vinilos de Fox. Cuenta con una barra de coctelería, baños independientes y acceso directo desde la calle, lo que permite privatizarlo por completo para la celebración de eventos con total autonomía.
Su distribución versátil permite adaptarlo a diferentes tipos de eventos, desde comidas y cenas hasta presentaciones, celebraciones o encuentros corporativos. Gracias a su sistema de sonido independiente, el ambiente puede personalizarse con música en formato digital o en vinilo, aprovechando la colección del propio espacio. Además, existe la posibilidad de contar con DJ para crear una experiencia aún más especial.









#02

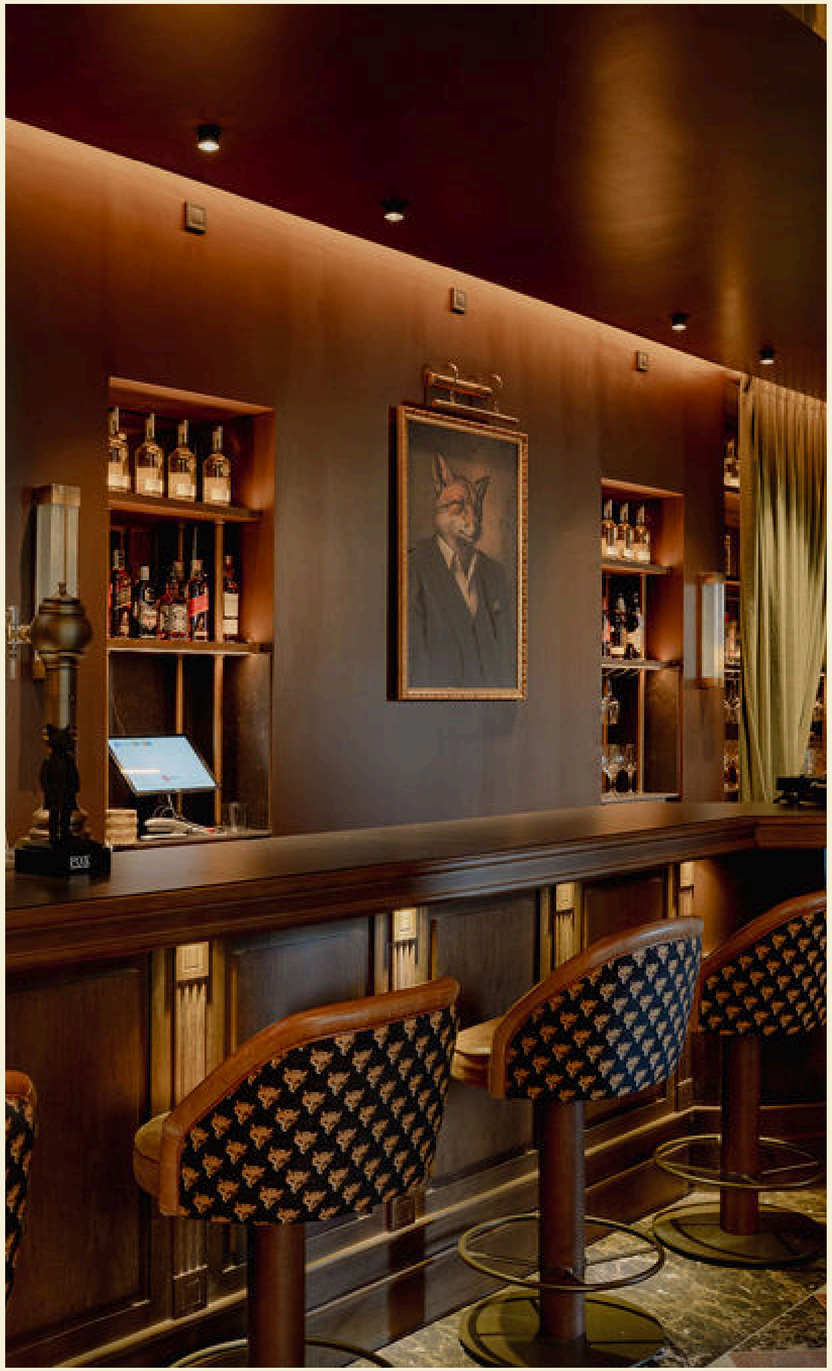
El Dispendio

- Cóctel: hasta 60 personas

El Dispendio es el corazón de Fox y el punto de encuentro del restaurante. Presidido por la barra principal, es el espacio perfecto para disfrutar de un aperitivo, una copa o alargar la sobremesa en un ambiente vibrante y lleno de personalidad.

Cuando termina el servicio de cenas, Fox se transforma. Las luces se atenúan, el telón que oculta la trasbarra se abre para revelar su impresionante selección de destilados y comienza el Momento Fox. Es aquí donde el DJ principal toma el control de la música, ya sea en formato digital o pinchando vinilos, convirtiendo El Dispendio en el auténtico epicentro de la noche.
Su ambiente dinámico, su propuesta de coctelería y su cuidada selección musical hacen de este espacio el lugar donde la gastronomía da paso a la celebración, creando una experiencia que evoluciona de la cena a la fiesta de forma natural y única.






Pioneer DJ



#03
El Mirador

- Cóctel: hasta 100 personas
- Banquete: 40–50 personas sentadas
- Combinado con El Dispendio: hasta 250 personas

El Mirador es un elegante espacio presidido por unos impresionantes ventanales con vistas a la terraza, que llenan la sala de luz natural y crean un ambiente acogedor y sofisticado. Conectado directamente con El Dispendio, puede reservarse de forma independiente o combinarse con este para celebrar eventos de mayor formato. Su distribución se adapta tanto a comidas y cenas como a presentaciones, reuniones o eventos en formato cóctel.

En disposición de banquete tiene capacidad para 40–50 personas sentadas, mientras que en formato cóctel puede acoger hasta 100 asistentes. Unido a El Dispendio, ambos espacios conforman una única zona con capacidad para hasta 250 personas, ofreciendo una solución flexible para eventos de diferentes dimensiones.




FOX
FOREVER WILD


FOX
FOX



#04

El tocador de Pe

El Tocador de Pe es un espacio concebido como un homenaje a esos pequeños rituales que forman parte de una gran noche. Un rincón íntimo y cuidadosamente diseñado, presidido por un elegante tocador y un sofá, para un retoque de maquillaje y alguna que otra confesión.

Más allá de su función, este espacio nace con una clara vocación estética: un ambiente pensado para disfrutarse, fotografiarse y convertirse en parte de la experiencia Fox.



#05

La terraza

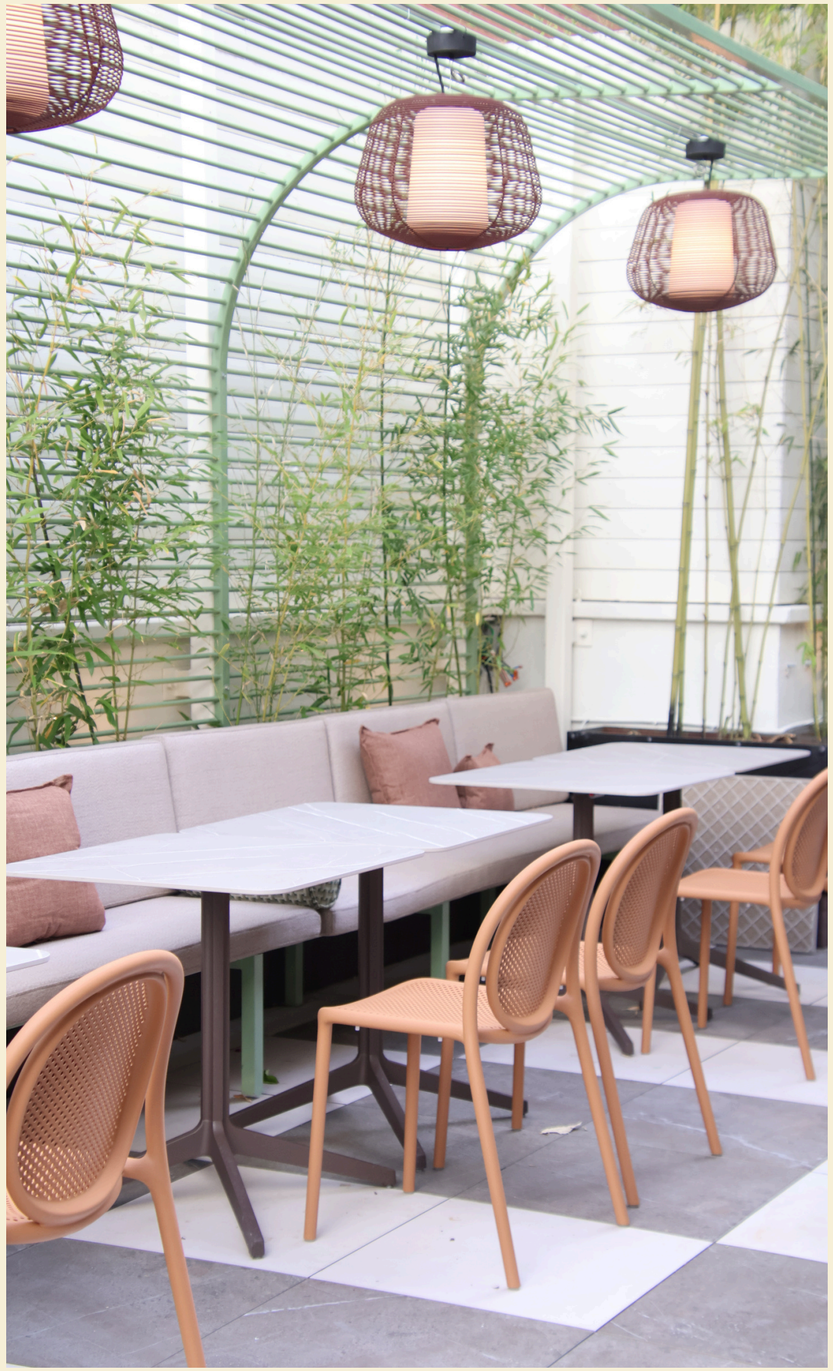
- Banquete: hasta 250 personas
- Cóctel: hasta 400 personas

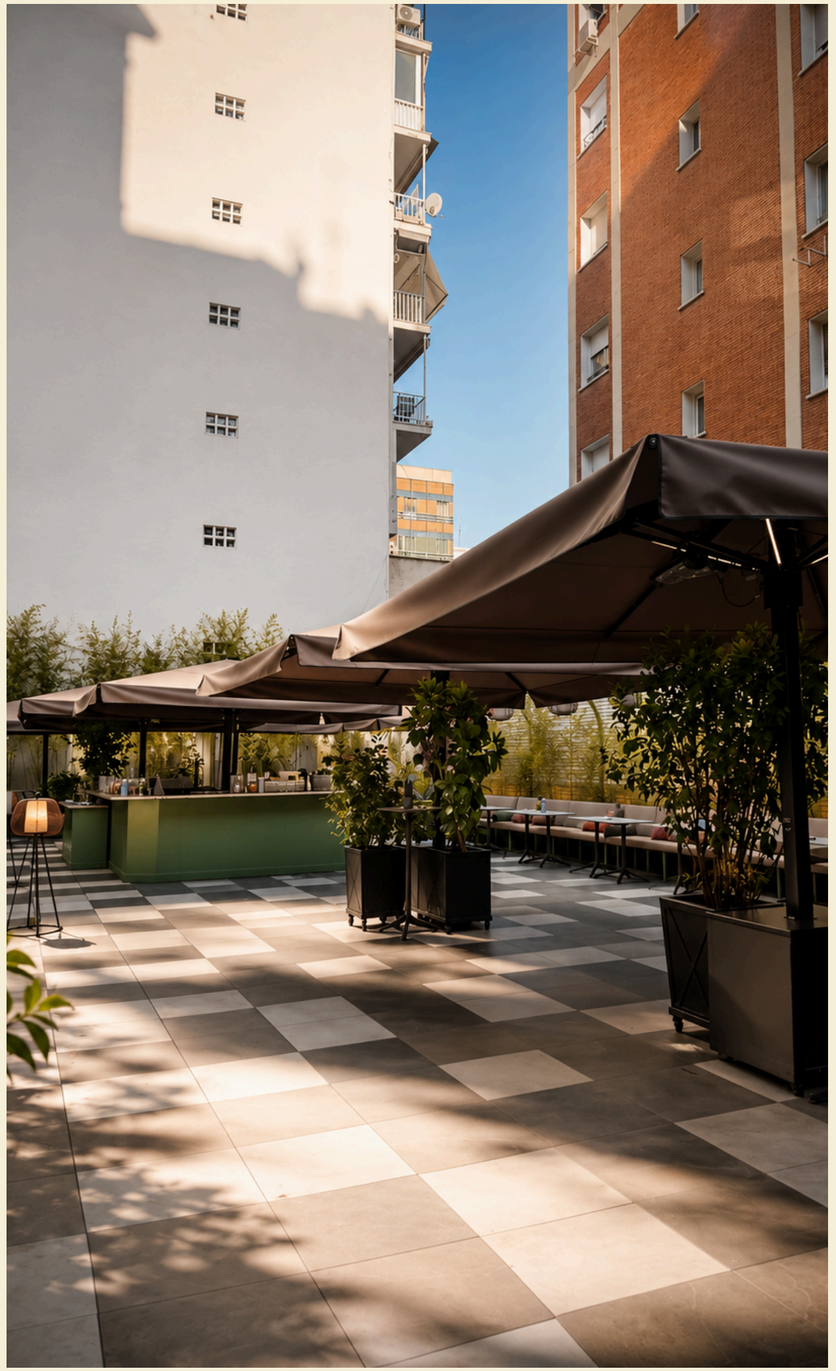
La Terraza de Fox es un espectacular oasis al aire libre de 490 m², cuidadosamente restaurado para convertirse en uno de los espacios más singulares del restaurante. Rodeada de vegetación y diseñada para disfrutar durante todo el año, ofrece un entorno amplio, versátil y lleno de encanto. Su distribución permite acoger desde cenas y comidas de gran formato hasta eventos corporativos, presentaciones, celebraciones privadas o recepciones en formato cóctel. Además, cuenta con diferentes áreas que pueden privatizarse de forma independiente, adaptándose a las necesidades de cada evento.













#05.1
El invernadero

- Espacio privado
- Ideal para eventos en formato cóctel
- Barra propia
- Proyector para presentaciones y ponencias

El Invernadero es el espacio más exclusivo de la terraza. Situado al fondo del jardín y atravesando la majestuosa zona exterior, ofrece un ambiente completamente privado que combina la tranquilidad de un oasis al aire libre con la comodidad de un espacio pensado para eventos.

Con barra propia y un entorno especialmente íntimo, es el lugar perfecto para celebraciones, cócteles, lanzamientos de marca, encuentros corporativos o eventos sociales. Además, dispone de proyector, lo que lo permite exponer presentaciones, conferencias, formaciones o ponencias, integrando a la perfección la parte profesional con una experiencia gastronómica y de ocio única.





#06

La Tertulia

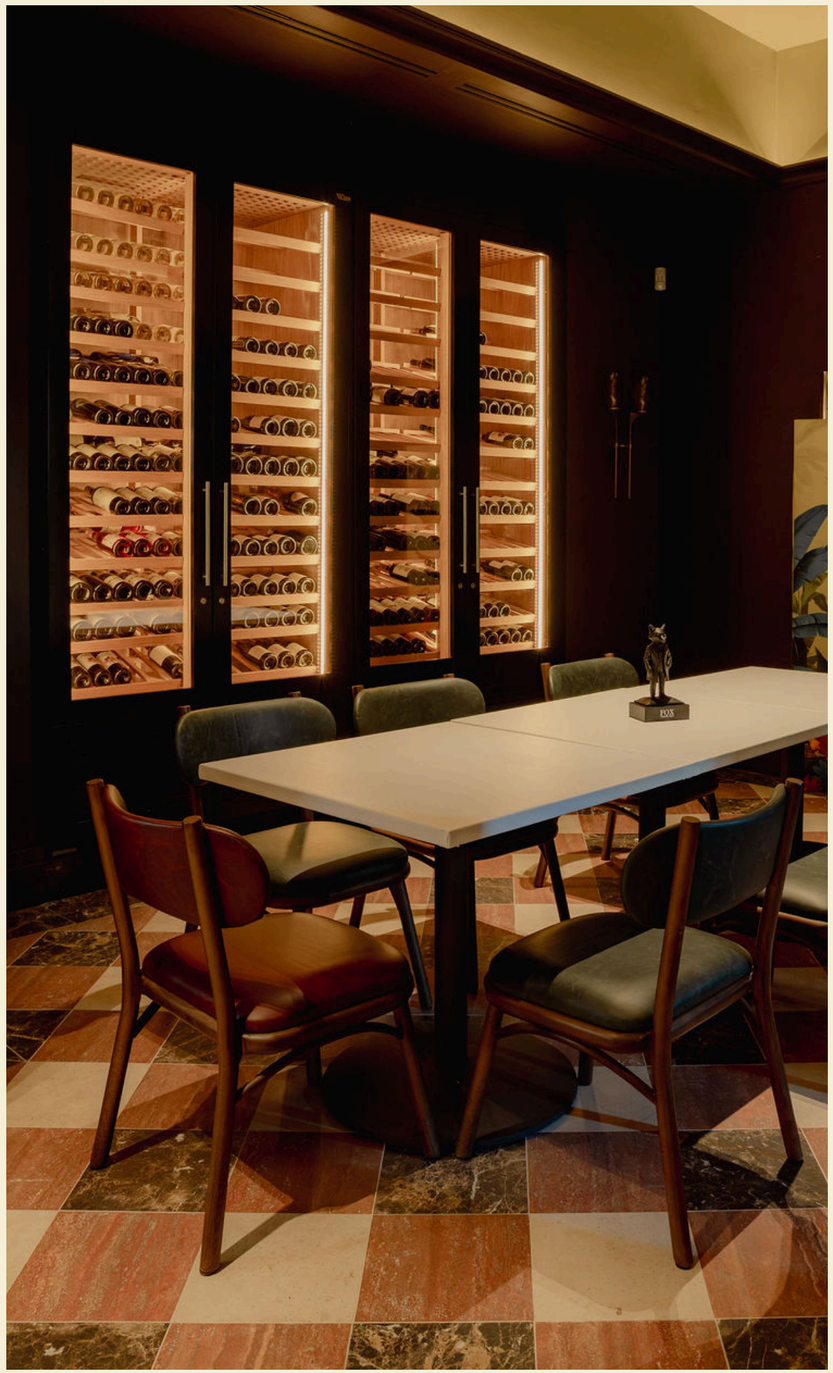
- Banquete: hasta 12 personas
- Privatización recomendada: desde 8 comensales
- Baño privado: acceso exclusivo durante la reserva
- El Comedor Privado

Concebido como un elegante comedor de carácter íntimo, este espacio está diseñado para albergar comidas, cenas y celebraciones en un ambiente exclusivo y reservado.
Con capacidad para hasta 12 comensales, puede privatizarse a partir de 8 personas, ofreciendo una experiencia completamente independiente y con acceso exclusivo a un baño privado para mayor comodidad.
Además, el comedor se integra con la bodega del restaurante, donde se exhibe la cuidada selección de vinos de Fox, aportando un entorno cálido y sofisticado que convierte cada encuentro en una ocasión especial.









Oferta gastronómica

La propuesta gastronómica de FOX es un recorrido por sabores de inspiración internacional que combina técnica, producto y creatividad en una carta con identidad propia. Una cocina cosmopolita, sofisticada y accesible, concebida para sorprender sin renunciar a la calidad y convertir cada visita en una experiencia que acompaña el carácter único del espacio.



Menú cóctel

CÓCTEL 1

Platos

El Auténtico Tomate Feo de Tudela

Gilda de Anchoa y Piparra

Croquetas de Jamón Ibérico

Tartar de Salmón con Cítricos

Fritura de Pescado Adobado

Pincho de Alita de Pollo

Risotto de Setas

Steak Tartar

Pincho Moruno de Ibérico con Salsa de Yogur y Lima

Postre

Cremoso de Chocolate

Bodega

Selección bodega de tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua

60.50 € (IVA incluido)

CÓCTEL 2

Platos

El Auténtico Tomate Feo de Tudela

Ensaladilla Rusa con Ventresca

Tosta de Paté de Ave Casero

Croquetas de Jamón Ibérico

Tartaleta de Tartar de Gamba con Puntilla

Pincho de Alita de Pollo

Tiradito de Lubina

Samm de Oreja Frita Viajada

Steak Tartar

Arroz de Ibérico

Tartar de Atún con Arroz Crujiente

Postre

Cremoso de Chocolate

Bodega

Selección bodega de tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua

***77€* (IVA incluido)**

Menú sitting

SITTING 1

Entrantes a compartir

Tomate feo de Tudela
Lechuga viva en ensalada
Croquetas de jamón ibérico
Ensaladilla rusa con ventresca de atún

Pescado

Corvina a la plancha con salsa de mantequilla blanca

Carne

Pluma ibérica a la brasa con salsa de chalotas

Postre

Tarta 3 leches con frutos rojos

60.50 € (IVA incluido)

SITTING 2

Entrantes a compartir

Brioch de anchoa y guancciale ibérico 100% de bellota
Tomate feo de Tudela
Lechuga viva en ensalada
Puerro asado con crema de ajoblanco y uvas
Alcachofa frita con salsa de sésamo y anacardo

Pescado

Merluza de pincho al horno con su emulsión

Carne

Solomillo a la brasa con salsa de bourdalesa

Postre

Tarta de queso de violetas

71.50 € (IVA incluido)

Bodega

Nuestra propuesta de bodega incluye una cuidada selección de vinos blancos y tintos, pensada para acompañar de forma equilibrada tanto los formatos tipo cóctel como los menús sentados.

Vinos blancos
Verdejo: Laburdet
Albariño: Villanueva
Godello: Serra de Alén

Vinos tintos
Rioja: Proelio Crianza
Ribera del Duero: Trust Crianza

Bebidas — *opción adicional*

Copas anticipadas: 12 € IVA incluido
Barra libre: 18 € por persona la primera hora / 16 € por persona a partir de la segunda hora.

Extras gastronómicos

Además de nuestras propuestas de menú, podemos ofrecer diferentes extras para personalizar el evento y hacerlo aún más especial.

Jamón de 9 kg con cortador profesional
Una opción elegante y muy apreciada para dar la bienvenida a los invitados o acompañar el momento del cóctel, con servicio de corte en directo.

Corner de quesos y picos
Una selección cuidada de quesos acompañados de picos, perfecta para crear un rincón gastronómico informal, sofisticado y muy agradable para compartir.

Corner de sushi
Una propuesta fresca, visual y diferente, ideal para aportar un toque actual y especial al evento.

Corner de chuches para eventos dulces
Un rincón divertido y vistoso, perfecto para aportar un detalle dulce y desenfadado al evento, especialmente al final de la celebración.

Tartas caseras
También podemos ofrecer tartas caseras bajo petición, ideales para celebraciones, aniversarios, cumpleaños o eventos que quieran cerrar con un momento dulce más personalizado.

Todos los extras se pueden valorar y adaptar según el tipo de evento, el número de invitados y el formato elegido.

Política de reservas

1. Menús y barra libre
Todos los menús incluyen barra libre de refrescos, agua, cerveza y vinos de la casa durante todo el servicio.

2. Confirmación de la reserva
Para confirmar la reserva será necesario abonar el 50% del importe total del evento.

3. Pago final
El importe restante deberá abonarse como máximo 48 horas antes de la celebración, momento en el que se confirmará el número definitivo de asistentes.

4. Necesidades especiales
Cualquier requerimiento específico del evento deberá comunicarse con la mayor antelación posible para garantizar una correcta organización.

5. Alergias e intolerancias
Las alergias, intolerancias o necesidades alimentarias especiales deberán notificarse previamente para poder ofrecer un servicio adaptado a todos los comensales.

Contacto

Teléfono: 916 25 68 56

Mail: eventos@fox.madrid

