

The image features a central text block surrounded by a decorative border of eucalyptus branches. The branches are thin and brown, with small, rounded, green leaves that have a slightly waxy texture. The leaves are arranged in a way that they appear to be framing the central text, with some branches extending from the corners towards the center. The background is a plain, light color, possibly white or a very light cream, which makes the green leaves and the black text stand out.

HOTEL MIRAMAR BARCELONA

# BODAS

---

# NUESTRAS BIENVENIDAS

(a elegir 1 opción)



Oliva esférica con gelatina de vermut

Gilda de oliva, anchoa y piparra

Bombón de chocolate ahumado

Galleta de parmesano



# APERITIVOS FRÍOS

(6 aperitivos fríos a elegir)



Ensalada de quinoa con mutabal y tofu ahumado  
Hummus con huevo de codorniz y emulsión verde  
Coca de escalivada, tofu marinado y brotes verdes  
Ceviche veggy con mango y maíz  
Salmorejo con caviar de tomate  
Pulga de jamón ibérico  
Savarin de foie y manzana asada  
Brandada de bacalao con anchoa, membrillo y kalamata  
Dado de atún marinado con crujiente de nori y tobi tobiko  
Mini croissant integral de txangurro  
Ceviche de gamba y maíz  
Bombón de gambas y salsa agridulce  
Steak tartar con pan inflado  
Maki california  
Cornete de tartar de salmón, aguacate y su caviar  
Causa limeña de calamar marinado  
Aguachile de corvina con mango  
Mini brioche de bogavante con emulsión de marisco



# APERITIVOS CALIENTES

(6 aperitivos calientes a elegir)



Patatas bravas Miramar

Mini burgers vegetales

Mini burgers de ternera clásicos

Mini burgers de cordero con cebolla confitada y al Zaatar

Croquetas de rustido

Croquetas negras de sepia y marisco

Buñuelos de bacalao y alioli de membrillo

Langostino crujiente con romesco verde

Mini buns de papada, pepino y salsa kimchi

Mini buns de pollo a baja temperatura y emulsión de Sirach

Gyoza de langostinos y salsa teriyaki

Calamar a la andaluza y un toque de lima

Brocheta de pulpo y papada con reducción de jerez

Dumplings de pato y salsa hoisin

Mini pita de cochinita pibil

Parmentier con papada marinada y crujiente

Mini brioche caliente de sobrasada y queso de cabra

Mini brioche de mozzarella trufada



# CAZUELITAS Y ESTACIONES

(a elegir 1 opción)



## CAZUELITAS DE APERITIVO

Cazuelita de albóndigas con sepia y picada catalana

Cazuelita de mini butifarra negra con setas y manzana

Cazuelita de risotto de espárragos y jamón

Cazuelita de canelón meloso de ternera con setas



## ESTACIONES

Estación de quesos catalanes, nacionales e internacionales  
acompañados de diferentes panes, confituras y fruta fresca

Estación healthy acompañada de crudités de verduras,  
vasitos, ensaladas y salsas de acompañamiento

Estación de embutidos catalanes

Estación de risoto de ceps y parmesano

Estación de fideuá



# OPCIONES COMPLEMENTARIAS

(mínimo 100 personas)

## ESTACIONES

### ESTACIÓN DE JAMÓN DE BELLOTA

*Acompañado de pan contomate*

+10€/Persona

### ESTACIÓN DE CEVICHES Y PESCADOS MARINADOS

Salmón marinado con hierbas, bacalao “esqueixat” y ceviche

*Acompañados de diferentes salsas de acompañamiento, panes y tostas*

+9€/Persona

### ESTACIÓN JAPONESA

Makis, uramaki, temaki y niguiris

+12€/Persona

### ESTACIÓN DE ARROZ DE PALS

*a escoger entre arroz de marisco, setas, pollo de corral o de verduras*

+7€/Persona

## SHOW COOKING

Oyster Bar con diferentes salsas y guarniciones de acompañamiento

+ 16€/Persona

Chuletones de diferentes denominaciones de origen a la parrilla

+12€/Persona

Parrilla de mariscos: Gambas, cigalas, navajas, mejillones marinera

+12€/Persona

## BARRA DE BEBIDAS TEMATIZADAS

Mojitos yCaipirinhas

9€ Persona/hora

Gin Tonics

12€ Persona/hora

Degustación de vinos

(A consultar)

Cócteles (3 opciones a elegir)

10€ Persona/hora

Degustación de cervezas: Nacionales e internacionales

14€ Persona/hora



SELECCIONE UNO DE NUESTROS ENTRANTES

## ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Ravioli de txangurro, espárragos y suquet de marisco

“Mar y montaña” de vieiras y gambas con jamón ibérico crujiente

Terrina de foie mi-cuit con bouquet de hojas verdes, pistachos y chutney de mango

Crema (sopa) fría de tomate con ravioli de langostinos y picada de pesto

Milhojas de escalivada con bogavante, romesco, tomate confitado y escarola

Bogavante en ensalada de verduras de temporada, frutas y celeri asado

Canelón de marisco con vinagreta de verduras y cítricos con coulis de remolacha



SELECCIONE UNO DE NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

## CARNES Y PESCADOS

Solomillo de ternera con polenta trufada de verduras, espárragos verdes y jugo de asado

Meloso de ternera asada con parmentier de calabaza y verduras temporada salteadas

Cordero confitado con cebolla platillo, setas salteadas y salsa al vino

Cochinillo con tatin de manzana y berenjena y salsa de mango especiada

Solomillo de ternera con foie poêle, terrina de patata y salsa de setas \*\*\*

Suquet de rape con langostinos y lingote de patata

Bacalao confitado con pilpil de setas y tirabeques

Corvina al horno con calabacín marinado, tomate especiado, olivada romana y salsa “beurre blanc”

Rodaballo con patata y celeri asados, setas de temporada y salsa anisada

(\*) SUPLEMENTO DE 5€ / PERSONA



## POSTRES

Espuma de frutos rojos, yogur y citronella

Piña, coco, ron y anís estrellado

Recuit de oveja, yogur griego, jengibre y menta

Ensalada de frutas de temporada, cremoso de limón, naranja y helado de vainilla

Bizcocho de fruta de la pasión, regaliz y café

Sopa de menta con fresitas y helado de leche de oveja



## TARTAS NUPCIALES

Sacher de chocolate y frambuesa

Massini clásico

Milhojas de crema con fresas

Mousse de chocolate negro y naranja, galleta de almendra

Mousse de vainilla con manzana caramelizada y bizcocho de caramelo

Cremoso de chocolate con leche, caramelo de mandarina y especias

Mousse de chocolate blanco y fruta de la pasión



## OPCIONAL

### BUFFET DE POSTRES

Selección de tartas individuales, postres en vaso, chocolates y fruta fresca +12€/persona

### RESOPÓN

(a elegir 1 de entre estas opciones)

Surtido de mini bocatas de jamón e ibéricos

Surtido de pastas dulces, cookies, mini bollería y chocolate caliente

Hot dogs y mini burgers con sus salsas de acompañamiento y patatas chips

Buffet de fruta fresca y golosinas

+ 8€ POR PERSONA

# BODEGA



## **BODEGA INCLUIDA EN EL MENÚ**

(a escoger 1 vino blanco, 1 vino tinto y 1 Cava)

### **VINO BLANCO**

Giró Ribot Karamba D.O. Penedès  
Gregal d'Espiells D.O. Penedès  
Martivilli D.O. Rueda

### **VINO TINTO**

Azpilicueta D.O. Rioja  
Casa Vella d'Espiells D.O. Penedès  
Lo petitó D.O. Montsant

### **CAVA**

AB Origine Giró Ribot D.O. Cava  
Castell de Perelada Brut Nature D.O. Cava  
Juvé & Camps Cinta Púrpura D.O. Cava

Agua mineral  
Refrescos - Cerveza  
Café - Té - Infusiones

## **BODEGA PREMIUM +6€ POR PERSONA)**

(a escoger 1 vino blanco, 1 vino tinto y 1 Cava)

### **VINO BLANCO**

Més que Paraules D.O. Catalunya  
Terras Gauda D.O. Rias Baixas  
El Perro Verde D.O. Rueda

### **VINO TINTO**

Acústic D.O. Montsant  
Termes D.O. Toro  
Abadal 5 D.O. Pla del Bages

### **CAVA**

Juvé & Camps Reserva de la Familia D.O. Cava  
Gran Reserva Brut Nature Tutusaus D.O. Cava  
Juvé & Camps Brut Rosé D.O. Cava

**BOTELLA DE RUINART SEGÚN CONSUMO 70€ IVA INCLUIDO + BOTELLA**

# MENÚ INFANTIL

## APERITIVO

(A elegir 5 opciones)

Cornet de fuet  
Croquetas de jamón  
Tacos de queso manchego  
Aceitunas rellenas  
Brioche de jamón y queso  
Patatas bravas  
Tostada de jamón ibérico con tomate



## ENTRANTES

(A elegir 1 opción)

Risotto de setas o verduras  
Rigattoni a la boloñesa con queso  
Ensalada de pasta con mozzarella y tomate  
Croquetas de rustido  
Langostinos rebozados, ensalada y salsas deep



## PRINCIPALES

(a elegir 1 opción)

Dados de solomillo salteados con patatas fritas  
Hamburguesa con bacon y queso  
Pechuga de pollo con patatas fritas  
Pescado de lonja a la romana con verduras salteadas  
Canelones de pollo rustido y bechamel



## POSTRES

(A elegir 1 opción)

Coulant de chocolate y helado de vainilla  
Ensalada de mango, piña y naranja  
Surtido de helados  
Cheesecake con frutos rojos  
Helados de vainilla y chocolate

36€ IVA incluido



## PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA 160€ IVA INCLUIDO

### INCLUYE:

- Copa de bienvenida.
- Bodega del aperitivo: Vino blanco, tinto y cava seleccionados, Martini, cerveza, refrescos
- 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes a elegir.
- 1 estación de las incluidas o 1 cazuelita
- 1 primer plato como entrante y 1 principal como segundo plato
- 1 pre postre y 1 tarta nupcial
- Cafés, licores y tentaciones
- Bodega del menú seleccionada
- 3 horas de barra libre (a partir de las 4 horas 770€/hora extra)
- Personal de servicio
- Impresión de las minutas y sitting personalizado
- Menaje y mobiliario
- Resopón de golosinas
- Servicio de guardarropía
- Prueba de menú para 6 personas para eventos superiores a 100 personas,  
(a elegir 3 aperitivos fríos, 3 aperitivos calientes, 3 entrantes, 3 platos principales, 3 pre postres y 3 tartas)
- Menú degustación 1er aniversario de boda.
- Habitación Premium noche nupcial.

### NUESTRO PRECIO NO INCLUYE

- Opciones complementarias.
- Decoración floral.
- Mantelería y vajilla especial.
- Música.

### CONDICIONES GENERALES

- Para formalizar la reserva se requerirá una paga y señal de 2.500€.
- 1 mes antes del evento el hotel solicitará un depósito del 80% del total del estimado.
- 15 días antes del evento el 20% restante.
- PRECIOS VÁLIDOS 2020 (revisable 2021).
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA.



# NUESTROS PROVEEDORES EN EXCLUSIVIDAD



## MÚSICA

DISCO MODA -DJ'S\*

Quino Fernandez

T.93 330 33 00

[www.disco-moda.com](http://www.disco-moda.com)

DIVERTIMENTO -MÚSICA EN VIVO

Carles Ruiz

T.93 453 19 64 / M. 649 958 832

[www.divertimento.cat](http://www.divertimento.cat)

ADIS JCM

David Navas

T. 93 223 06 11

[comercial@adisjcm.com](mailto:comercial@adisjcm.com)

[www.adisjcm.com](http://www.adisjcm.com)

## FOTOGRAFÍA Y VIDEO

DIANA SEGURA

Diana Segura

T.93 457 95 93 / M. 609 11 02 24

[www.dianasegura.com](http://www.dianasegura.com)

MERMELADA PRODUCCIONES

David M. 670 732 277

Carla M. 620689 923

[www.mermeladaproducciones.com](http://www.mermeladaproducciones.com)

BORRAS CAMPS

Enric Borràs Quintana

93-4579760 / 610606906

[foto@borrascamps.com](mailto:foto@borrascamps.com)

## VIDEO CLIPS

SHASTA DAISY PRODUCCIONS

Sergi Solera

T.609 353 567

[www.sdp.cat](http://www.sdp.cat)

## DECORACIÓN FLORAL\*

MITRE MANDRI

Mia Parramon

T.93 200 84 54

[www.mitremandriflors.com](http://www.mitremandriflors.com)

SINGULAR ENVIT

Laia Trías / Bárbara Pérez

T.93 200 32 25 / 93 203 20 99

[www.singularenvit.com](http://www.singularenvit.com)

TAVOLA

Sofía Portabella

T.93 159 29 76

[www.tavola.es](http://www.tavola.es)

FLORES NAVARRO

Noemí Miret

T.93 207 36 61

[www.floresnavarro.com](http://www.floresnavarro.com)

## MATERIAL ADICIONAL

NUOVI PIATTI\*

Anna Badia

T.93 470 10 29

[www.nuovipiatti.com](http://www.nuovipiatti.com)





HOTEL  

---

**MIRAMAR**  
BARCELONA  

---

★ ★ ★ ★ ★ GL

Plaza Carlos Ibañez, nº 3  
08038 Barcelona  
Tel. (+34) 93 281 16 00  
[sales@hotelmiramarbarcelona.com](mailto:sales@hotelmiramarbarcelona.com)  
[www.hotelmiramarbarcelona.com](http://www.hotelmiramarbarcelona.com)