

The image features a central text area framed by four branches of eucalyptus leaves. The leaves are in various shades of green, from light sage to deep forest green, and are attached to thin, brownish stems. The branches enter from the corners and curve inward, creating a natural, organic border around the text.

HOTEL MIRAMAR BARCELONA

BODAS

NUESTRAS BIENVENIDAS

(a elegir 1 opción)

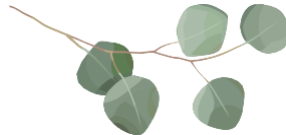


Oliva esférica con gelatina de vermut

Gilda de oliva, anchoa y piparra

Bombón de chocolate ahumado

Galleta de parmesano

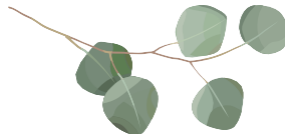


APERITIVOS FRÍOS

(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

Bñuelos 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

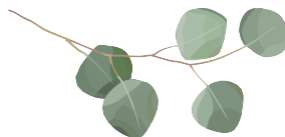
Dumplings de pato y salsa hoisin

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)



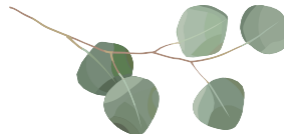
CAZUELITAS DE APERITIVO

- 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

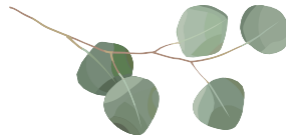
Terrina de foie mi-cuit con bouquet de hojas verdes, pistachos y chutney de mango

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 fresas 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

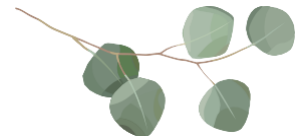


POSTRES

(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

DIVERTIMENTO -MÚSICA EN VIVO

Carles Ruiz

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

www.divertimento.cat

ADIS JCM

David Navas

T. 93 223 06 11

comercial@adisjcm.com

www.adisjcm.com

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

DIANA SEGURA

Diana Segura

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

www.dianasegura.com

MERMELADA PRODUCCIONES

David M. 670 732 277

Carla M. 620689 923

www.mermeladaproducciones.com

BORRAS CAMPS

Enric Borràs Quintana

93-4579760 / 610606906

foto@borrascamps.com

VIDEO CLIPS

SHASTA DAISY PRODUCCIONS

Sergi Solera

T.609 353 567

www.sdp.cat

DECORACIÓN FLORAL*

MITRE MANDRI

Mia Parramon

T.93 200 84 54

www.mitremandriflors.com

SINGULAR ENVIT

Laia Trías / Bárbara Pérez

T.93 200 32 25 / 93 203 20 99

www.singularenvit.com

TAVOLA

Sofía Portabella

T.93 159 29 76

www.tavola.es

FLORES NAVARRO

Noemí Miret

T.93 207 36 61

www.floresnavarro.com

MATERIAL ADICIONAL

NUOVI PIATTI*

Anna Badia

T.93 470 10 29

www.nuovipiatti.com





HOTEL

MIRAMAR
BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

Plaza Carlos Ibañez, nº 3
08038 Barcelona
Tel. (+34) 93 281 16 00
sales@hotelmiramarbarcelona.com
www.hotelmiramarbarcelona.com