



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA
— ★ ★ ★ ★ ★ GL —

CORPORATE · CORPORATIFS

MENUS



MENU 1

APPETIZER · APÉRITIFS

Suckling pig bao burger and sweet chili
Bao burger de cochon de lait et sweet chili

STARTER · ENTRÉE

Marinade eggplant pie, portobello mushrooms, parmesan cheese, herbs and pickles oil
Tourte d'aubergine marinade, portobello champignons, parmesan, herbes et conserves au vinaigre

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

(to choose from · à choisir)

Creamy veau cannelloni, chestnuts cream, pecorino and roast sauce
Cannelloni de crémeux de veau, crémeux de marrons, pecorino et sauce de rôti

or

Fresh longline hake, salsify cream, peas purée, mussels and asparagus sprouts
Colin de palangre, crème de salsifi, purée de petits pois, moules et germes d'asperges

DESSERT · DESSERT

Xixona tiramisú
Tiramisú de Xixona

Nougat, rolled wafers and petit fours
Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CELLIER

Gregal d'Espiells 2022 - D.O. Penedès
Casa Vella d'Espiells 2018 - D.O. Penedès
Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Price: 68€ per person VAT included | *Prix: 68€ par personne - TVA incluse*

MENU 2

APPETIZER · APÉRITIFS

Salmon, avocado and horseradish tartare

Tartare de saumon, avocat et raifort

Curry chicken mini pitta with yogurt sauce

Mini pitta de poulet aux curry et yaourt

STARTER · ENTRÉE

“Txangurro” ravioli, smoked parmentier, shrimps and pine nut mince

Ravioli de txangurro, parmentier fumée, crevettes roses et hachis de pignons

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

(to choose from · à choisir)

“San Sebastián” style brown meagre with mini potatoes, piquillo peppers and pickled tomatoes

Corb “a la Donostiarra” avec mini pommes de terre, poivrons piquillo et tomates confites

or

Creamy lamb, sweet potato purée, shallots, mushrooms, asparagus and fennel

Crèmeux d’agneau, purée de patate douce, échalotes, champignons, asperges et fenouil

DESSERT · DESSERT

Strawberries and raspberries Breton tart

Tartelette Breton de fraises et framboises

Nougat, rolled wafers and petit fours

Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Water and coffee · Eau et café

CELLAR · CELLIER

Miranda d’Espiells 2022 D.O. Penedès

GR-174 2020 D.O. Priorat

Juvé & Camps Reserva Familia Gran Reserva Brut Nature

Price: 75€ per person VAT included | Prix: 75€ par personne - TVA incluse

MENU 3

APPETIZER · APÉRITIFS

Spherical olives, anchovies and “piparra”
Olive sphérique, anchois et “piparra”

Chicken “Pepito” sandwich with mole
“Pepito” sandwich de poulet avec mole

Small shrimps omelette
Omelette de petit crevettes roses

STARTER · ENTRÉE

Scallop salad, asparagus, mini vegetables and “escabeche” vinaigrette
Salade de coquilles Saint-Jacques, mini légumes et vinaigrette d’escabèche

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

(to choose from · à choisir)

Turbot with black butter, capers and smoked purée
Turbot avec beurre noir, câpres et purée fumée

or

Beef tenderloin, pickled onion, Portobello mushrooms, roast potato and merlot sauce
Filet de boeuf, oignon confit, pomme de terre rôtie et sauce merlot

DESSERT · DESSERT

Christmas log
Bûche de Noël

Nougat, rolled wafers and petit fours
Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CELLIER

Miranda d’Espiells 2022 D.O. Penedès
Pagos de Anguix 2020 D.O. Ribera de Duero
Juvé & Camps Reserva Familia Gran Reserva Brut Nature

Price: 80€ per person VAT included | *Prix: 80€ par personne - TVA incluse*

COCKTAIL MENU · MENÚ COCKTAIL

Tomato tartar and Iberian emulsion panipuri
Panipuri de tartare de tomates et émulsion ibérique

Salmon, avocado and horseradish tartare
Tartare de saumon, avocat et raifort

Spherical olives, anchovies and "piparra"
Olives sphériques, anchois et "piparra"

Shrimproll
Shrimproll

"Escalivada" pie and "escabeche" shimeji
Tarte de "escalivada" et shimeji aux escabèche

Beetroot hummus, carasatu and green emulsion
Houmous de betterave, carasatu et émulsion verte

Iberian ham mini "ciabatta"
Mini "ciabatta" au jambon ibérique

APPETIZER · APÉRITIFS (6 options to choose · 6 options au choix)

Small shrimps omelette
Omelette aux petites crevettes

Curry chicken mini pitta with yogurt sauce
Mini pitta au poulet et au curry avec sauce au yaourt

Miramar "Bravas"
"Bravas" Miramar

Wild mushrooms croquettes
Croquettes aux champignons sauvages

Green curry prawn gyoza
Gyoza de crevettes au curry vert

Shrimps and preserved jowl brochette
Brochette de crevettes et de bajoues confites

Chicken "Pepito" sandwich with mole
Sandwich de poulet "Pepito" au mole

Parmentier, Eco "botifarra" from Perol and ham oil
Parmentier, Eco "botifarra" de Perol et huile de jambon

Suckling pig bao burger and sweet chili
Bao burger de cochon de lait et chili doux

STATION · STATION

(1 to choose from · à choisir 1)

Fish rice
Riz au poisson

Duck and Cama-secs mushrooms rice
Riz au canard et aux champignons Cama-secs

Vegetables, Portobello and edamame "Fideuà"
"Fideuà" des légumes, Portobello et edamame

DESSERT · DESSERT

Coffee and chocolate choux
Choux au café et au chocolat

Strawberry and yogurt panna cotta
Panna cotta aux fraises et au yaourt

Lemon pie
Lemon pie

Nougat, rolled wafers and petit fours
Touron, gaufrettes roulées et petit fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CELLIER

Gregal d'Espiells 2022 D.O. Penedès
Mas Collet 2020 D.O. Montsant
Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Price: 76€ per person VAT included | *Prix: 76€ par personne - TVA incluse*

CONDITIONS · CONDITIONS

Price per person (10% VAT included)
Prix par personne (10% TVA incluse)

The minimum number of diners is 10 people.
Le nombre minimum de convives est de 10 personnes.

Same menu for the whole group
Même menu pour tout le groupe

The duration of the service is 2 hours
La durée du service est de 2 heures

Extra charge for 180 guests or more 15€ per person
Supplément à partir de 180 personnes 15€ par personne

In case of food intolerance or allergy,
please inform us at the time of booking.
*En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire,
veuillez nous en informer au moment de la réservation.*

THE PRICE OF THE MENU INCLUDES · LE PRIX DU MENU COMPREND

Standard Hotel equipment
L'équipement standard de l'hôtel

Service staff
Le personnel de service

Printing of the minutes and personalised sitting
Impression du procès-verbal et de la séance personnalisée

Cloakroom service
Service de vestiaire

OUR PRICE DOES NOT INCLUDE · NOTRE PRIX NE COMPREND PAS

Open bar for two hours at a rate of 28 € per person
L'open bar pendant deux heures au tarif de 28 € par personne

3rd hour open bar at a rate of 10€ per person
L'open bar de la 3ème heure au tarif de 10€ par personne

Floral decoration
La décoration florale

Table linen and special tableware
Linge de table et vaisselle spéciale

Music
La musique



PROVIDERS · FOURNISSEURS

MUSIC

KAMAL EVENTS Kamal Sukhwani
+34 609 377 321 kamal@kamal.es

DIVERTIMENTO - MÚSICA EN VIVO / EN VIU
Carles Ruiz T. 93 380 33 43 / M. 649 958 832
cruiz@divertimento.cat www.divertimento.cat

CANDELWATT
Xavier Antonio T. 629511612
candelwatt@candelwatt.com www.candelwatt.com

PHOTOGRAPHY & VIDEO · PHOTOGRAPHIE ET VIDÉO

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

FLORAL DECORATION / DÉCORATION FLORALE

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

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

CARPAS / CARPES
Pepe Jover T. 619 40 00 46
pjover@asecarpas.com
www.asecarpas.com



HOTEL

MIRAMAR

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

www.hotelmiramarbarcelona.com
sales@hotelmiramarbarcelona.com

T. +34 932 811 600