



HOTEL MIRAMAR BARCELONA

# BODAS

---

2019

# 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 con tomate*

+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 y Caipirinhas

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 \*\*\*

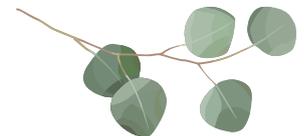
Suquet de rape con langostinos y lingote de patata

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

Castillo Monjardin D.O.Navarra  
Giró Ribot Karamba D.O.Penedès  
Martivilli D.O.Rueda  
Petit Caus D.O.Penedès

### VINO TINTO

Azpilcueta D.O.Rioja (Crianza)  
Cuatro Pasos D.O.Bierzo (Joven Crianza)  
Lo petitó D.O.Montsant (Joven Crianza)  
Mas Collet D.O.Montsant (Joven Crianza)  
Viña Pomal D.O.Rioja (Crianza)

### CAVA

Castell de Perelada Brut Nature D.O.Cava  
Prima Vides Codorniu D.O.Cava  
AB Origine Giró Ribot D.O.Cava  
Cava Mistinguet D.O.Cava

## **BODEGA PREMIUM + 15€ POR PERSONA)**

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

### VINO BLANCO

Habitat Torrres D.O.Catalunya  
Més que Paraules D.O.Pla de Bages  
Pansa Blanca D.O.Alella  
Perro Verde D.O.Verdejo

### VINO TINTO

Molí de Capellans Trepal D.O.Conca de Barberà  
(Joven Crianza)  
Luis Cañas D.O.Rioja (Crianza)  
GR.174 CAS Gran de Siurana D.O.Priorat (Joven  
Crianza)  
Habitat D.O.Catalunya (Joven Crianza)  
Nita D.O.Priorat (Joven Crianza)

### CAVA

Castell de Perelada Brut Nature Cuvée D.O.Cava  
Cava Tutusaus D.O.Cava  
Cava Raventós de Nit D.O.Cava  
Cava SPUR Giró Ribot 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 2019 (revisable 2020).
- 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)

## 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)

ENVIT

Laia Trías / Bárbara Pérez

T. 93 200 32 25 / 93 203 20 99

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