



**MENÚ DE
GALA**

HOI EL
MIRAMAR
BARCELONA
***** cl

Menú de Gala



APERITIVOS FRÍOS

(5 opciones a elegir)

Salmorejo con caviar de tomate ✓

Hummus con huevo de codorniz y emulsión verd ✓

Escalivada con cebolleta braseada, aceitunas Kalamata y brotes verdes ✓

Ceviche veggie con mango y maíz ✓

Bombón de gambas y salsa agridulce

Steak tartar con pan “soplao”

Croissant integral de txangurro

Pan de coca con jamón ibérico

Ceviche de langostinos sobre lima

Causa limeña de calamar marinado y emulsión verde

Aguachile rojo de corvina y mango

Dado de atún marinado con furikake y tobi tobiko

Savarin de foie y manzana asada

Vegetariano ✓

Menú de Gala



APERITIVOS CALIENTES

(5 opciones a elegir)

Bravas Miramar ✓

Mini Burger vegetal ✓

Croquetas de rustido

Mini Buns de papada, pepino y salsa Kimchi

Gyoza de langostinos y salsas Deep

Mini burger clásico

Langostino crujiente con romesco verde

Buñuelos de bacalao y allioli de membrillo

Mini burger de cordero al Zaatar

Mini pita de cochinita pibil

Buns de pollo y emulsión de Sriracha

Brick crujiente de ternera Hoisin

Cazuelita de risotto de ceps

Cazuelita de mini butifarra negra y “trinxat” de patata

Vino blanco, vino tinto y cava seleccionados

Agua mineral - Refrescos - Cerveza - Martini

Vegetariano ✓

Menú de Gala



ENTRANTES

(1 opción a elegir)

Tartar de salmón marinado con algas Tosaka, crema Smetana y su caviar

Ravioli de pollo rustido y ceps, gambas y salsa “Mar y montaña”

Crema de setas con timbal de patata, huevo poché y crujiente de parmesano

Salmorejo con ravioli de langostinos y tierra de aceitunas

Milhojas de escalivada con bogavante, romesco y hojas verdes

Ensalada de langostinos, contrastes de fruta y verduras con vinagreta de limón

Humus de aguacate y gamba roja, cítricos y hierbas frescas

PRINCIPALES

(1 opción a elegir)

Solomillo de ternera con polenta trufada de verduras y jugo de asado

Meloso de ternera asada con puré de calabaza y espárragos

Bacalao confitado con ceps, puré de almendra y crema de guisantes

Corvina al horno con verduritas y salsa “beurre blanc”

Presa ibérica marinada con bimi y verduras encurtidas

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

Cordero confitado con cebolla platillo y setas salteadas

Menú de Gala



POSTRES

(1 opción a elegir)

- Lingote de frambuesa y crema montada de vainilla*
- Cremoso de chocolate al caramelo y frosting de café*
- Massini Miramar*
- Crema catalana*
- Pastel de zanahoria y coco*
- Mousse de chocolate negro y naranja con galleta de almendra*

Agua mineral
Café - Té - Infusiones

Menú de Gala



BODEGA INCLUIDA

(1 opción a elegir)

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

Menú de Gala



BODEGA PREMIUM OPCIONAL

(1 opción a elegir)

Suplemento: 6€ por persona

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

Menú de Gala



CONDICIONES GENERALES

Precio Menú de Gala: 85€ por persona

- *Precio por persona. 10% IVA incluido*
- *El número mínimo de comensales es de 25 personas*
- *Mismo menú para todo el grupo: aperitivo, 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre y 1 bodega*
- *La duración del aperitivo será de 1 hora*
- *La duración del servicio es de 2 horas*
- *Suplemento a partir de 180 comensales 15€ por persona*
- *En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.*

El precio del menú incluye:

- *Material Standard del Hotel*
- *Personal de servicio*
- *Impresión de las minutas y sitting personalizado*
- *Servicio de guardarropía*

Nuestro precio no incluye:

- *Barra Libre durante dos horas a razón de 28€ por persona*
- *3ª hora barra libre a razón de 10€ por persona*
- *Decoración floral*
- *Mantelería y vajilla especial*
- *Música*

HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA
— * * * * * GL —

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