



HOTEL  
**MIRAMAR**  
BARCELONA  
★ ★ ★ ★ GL

Menús corporativos

# MENÚ 1



## APERITIVO

Crema de topinambur, trufa y capuccino de ceps

## ENTRANTE

Coca de escalivada, jamón de pato, setas y sardina ahumada

## PRINCIPAL

(1 plato a escoger)

Canelón de meloso de ternera y calabaza, bechamel de castañas,  
parmesano y jugo de asado

o

Merluza al pil pil verde, berberechos  
y emulsión de raifort

## POSTRE

Tiramisú de jijona

Turrónes, barquillos y petit fours

## BODEGA

Vino blanco: Gregal d'Espiells, Juvé & Camps, DO Penedès

Vino tinto: Casa Vella d'Espiells, Juvé & Camps, DO Penedès

Cava: Reserva Brut Cinta Púrpura, Juvé & Camps, DO Cava

Agua y café

**PRECIO: 58€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO**

La duración de este menú es de una hora y media - Precio por persona IVA incluido

# MENÚ 2



## APERITIVO

Croquetas de asado  
Ceviche de gambas y coco

## ENTRANTE

Ravioli "mar y montaña" de pollo de payés, gambas y setas

## PRINCIPAL

(1 plato a escoger)

Corvina al horno con verduritas  
y salsa suave de miso

o

Meloso de cordero, puré de boniatos, chalotas,  
setas y tomate confitado

## POSTRE

Tartaleta Breton de fresas y frambuesas

Turrone, barquillos y petit fours

## BODEGA

Vino blanco: Acústic Blanc, DO Montsant

Vino tinto: Collbaix Cellar el Molí DO Pla de Bages

Cava: Reserva de la Família, Juvé & Camps, DO Cava

Agua y café

**PRECIO: 65€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO**

La duración de este menú es de una hora y media - Precio por persona IVA incluido

# MENÚ 3



## APERITIVOS

Hummus de remolacha, huevo de codorniz y emulsión verde  
Brocheta de pulpo, pollo de payés, "ajada" y parmentier  
Chips de yuca con especias

## ENTRANTE

Canelón verde de txangurro con gambas, totsaka y emulsión de miso

## PRINCIPAL

(1 plato a escoger)

Rape con salsa de romesco, almejas,  
alcachofas y mini patatas

o

Filete de ternera a la mostaza con cebollitas confitadas,  
patata lingote, setas y salsa merlot

## POSTRE

Lingote de mango y chocolate blanco

Turrones, barquillos y petit fours

## BODEGA

Vino blanco: Picapoll Abadal, DO Pla de Bages

Vino tinto: GR-174, DOQ Priorat

Cava: Reserva de la Família, Juvé & Camps, DO Cava

Agua y café

**PRECIO: 70€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO**

La duración de este menú es de una hora y media - Precio por persona IVA incluido

# OPCIONES VEGETARIANAS

(2 platos a escoger)



"Causa limeña" con judías verdes, setas en escabeche y emulsión de kimchi

Ensalada de burratina, calabacín, tomates divinos y aceite de trufa

Ensalada de quinoa bio con tofu ahumado, berenjena, aguacate y germinados

Hummus de remolacha, crudités, hierbas y papadum

Ensalada de algas, cítricos, daikon, cebolla japonesa y champiñón Portobello

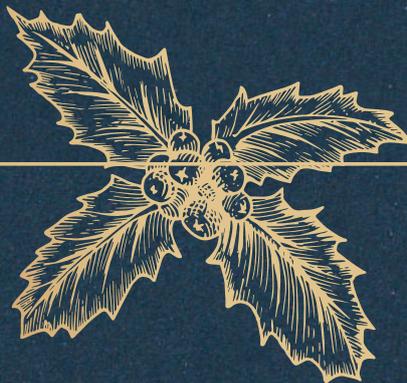
Surtido de verduras, cremoso de setas y huevo a 62°

Paella de verduras, alcachofas y setas

Gnocchi con espinacas, calabaza, espárragos y mantequilla de trufa

HOTEL  
**MIRAMAR**  
BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL



Plaza Carlos Ibáñez, N°3 | 08038 Barcelona

Tel. (+34) 93 281 16 00    [sales@hotelmiramarbarcelona.com](mailto:sales@hotelmiramarbarcelona.com)

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