



Menús corporativos

Menús corporatius



MENÚ CÓCTEL / MENU CÒCTEL

Mini pita pastrami y kimchi
Mini pita pastrami i kimchi

Tartaleta de salmón marinado, algas y cítricos
Tartaleta de salmó marinat, algues i cítrics

Mejillones thai
Musclos thai

Hummus de calabaza, huevo de codorniz y emulsión verde
Hummus de carbassa, ou de guatlla i emulsió verda

Ceviche de corvina y moniato
Ceviche de corball i moniato

Baba ganoush, pappadum
Baba ganoush, pappadum

Mini chapata de jamón ibérico
Mini xapata de pernil ibèric

APERITIVOS / *APERITIUS*
(6 opciones a escoger / *6 opcions a escollir*)

Buñuelos de bacalao y emulsión de tinta
Bunyols de bacallà i emulsió de tinta

Mini canelón de cocido, setas y salsa de vino
Mini caneló de rostit, bolets i salsa de vi

Mini burger vegetal con coleslaw
Mini burger vegetal amb coleslaw

Croquetas de ceps
Croquetes de ceps

Gyoza de pato y emulsión de cúrcuma
Gyoza d'ànec i emulsió de cúrcuma

Brocheta de gamba marinada y papada confitada
Broqueta de gamba marinada i papada confitada



MENÚ CÓCTEL / MENÚ CÒCTEL

Conos de rabas y emulsión de cebollino

Cons de rabes i emulsió de cibulet

Cremoso de morcilla

Cremós de "morcilla"

Bao burger de cochinillo y sweet chili

Bao burger de garri i sweet chili

ESTACIONES / ESTACIONS

(1 opción a escoger / 1 opció a escollir)

Estación de arroz de pescado

Estació d'arròs de peix

Estación arroz de pollo de corral y ceps

Estació d'arròs de pollastre de corral i ceps

Estación de fideuà de verduras, shitake y tempeh marinado

Estació de fideuà de verdures, shitake i tempeh marinat

POSTRES / POSTRES

Cremoso de chocolate con especias

Cremós de xocolata amb espècies

Panna cotta de fresa y yogur

Panna cotta de maduixa i iogurt

Lemon pie

Lemon pie

Petit fours, barquillos y turrone

Petit fours, neules i torrons

Agua – Café

Aigua / Cafè

BODEGA / CELLER

Vino Blanco / *Vi blanc*: Gregal d'Espiells DO Penedès

Vino Tinto / *Vi negre*: Mas Collet DO Montsant

Cava / *Cava*: Juvé & Camps Cinta Púrpura

Precio por persona: 70€ / *Preu per persona: 70€*



MENÚ 1

APERITIVO / APERITIU

Crema de topinambur con colmenillas y aceite de trufa
Crema de topinambur amb múrgoles i oli de tòfona

ENTRANTE / ENTRANT

Coca de escalivada, jamón de pato, shitake confitado y sardina ahumada
Coca d'escalivada, pernil d'ànec, shitake confitat i sardina fumada

PRINCIPAL / PRINCIPAL

(1 plato a escoger / 1 plat a escollir)

Canelón de meloso de ternera y calabaza, bechamel de castañas, parmesano y salsa de rustido
Caneló de melós de vedella i carbassa, beixamel de castanyes, parmesà i salsa de rostit

O

Merluza al pil pil verde, avellanas, berberechos y emulsión de raifort
Lluç al pil pil verd, avellanes, escopinyes i emulsió de raifort

POSTRE / POSTRES

Tiramisú de Jijona
Tiramisú de Xixona

Turrones, barquillos y petit fours
Torrans, neules i petit fours

Agua – Café
Aigua / Cafè

BODEGA / CELLER

Vino blanco / *Vi blanc*: Gregal d'Espiells, Juvé & Camps, DO Penedès
Vino tinto / *Vi negre* : Casa Vella d'Espiells, Juvé & Camps, DO Penedès
Cava / *Cava*: Juvé & Camps Cinta Púrpura

Precio por persona: 62€ / *Preu per persona: 62€*



MENÚ 2

APERITIVO / *APERITIU*

Croquetas de ceps
Croquetes de ceps

Mejillones thai
Musclos thai

ENTRANTE / *ENTRANT*

Ravioli "mar y montaña" de pollo de corral, gambas y parmentier de butifarra de Perol
Ravioli "mar i muntanya" de pollastre de pagès, gambes i parmentier de botifarra de Perol

PRINCIPAL / *PRINCIPAL*

(1 plato a escoger / *1 plat a escollir*)

Corvina al horno con verduritas y salsa suave de miso
Corball al forn amb verduretes i salsa suau de miso

O

Meloso de cordero, puré de boniatos, chalotas, setas y tomate confitado
Melós de xai, puré de moniatos, escalunyes, bolets i tomàquet confitat

POSTRE / *POSTRES*

Tartaleta bretón de fresas y frambuesas
Tartaleta bretó de maduixes i gerds

Turrones, barquillos y petit fours
Torrans, neules i petit fours

Agua – Café
Aigua - Cafè

BODEGA / *CELLER*

Vino blanco / *Vi blanc*: Acústic Blanc, DO Montsant
Vino tinto / *Vi negre*: Collbaix Celler el Molí DO Pla de Bages
Cava / *Cava*: Juvé & Camps Reserva de la Familia

Precio por persona: 68€ / *Preu per persona: 68€*



MENÚ 3

APERITIVOS

Hummus de calabaza, huevo de codorniz y emulsión verde
Hummus de carbassa, ou de guatlilla i emulsió verda

Brocheta de gamba marinada y papada confitada
Broqueta de gamba marinada i papada confitada

Chips de yuca con especias
Xips de iuca amb espècies

ENTRANTE / *ENTRANT*

Canelón verde de txangurro, totsaka y pico de gallo
Caneló verd de txangurro, totsaka i "pico de gallo"

PRINCIPAL / *PRINCIPAL*

(1 plato a escoger / *(1 plat a escollir)*)

Rape con salsa romesco, almejas, alcachofas y mini patatas
Rap amb salsa romesco, cloïsses, carxofes i mini patates

O

Solomillo de ternera a la mostaza con cebolla confitada, patata lingote,
shitake y salsa de vino
*Filet de vedella a la mostassa amb ceba confitada, patata lingot,
shitake i salsa de vi*

POSTRE / *POSTRES*

Tarta Sacher

Turrones, barquillos y petit fours
Torrans, neules i petit fours

Agua – Café
Aigua – Cafè

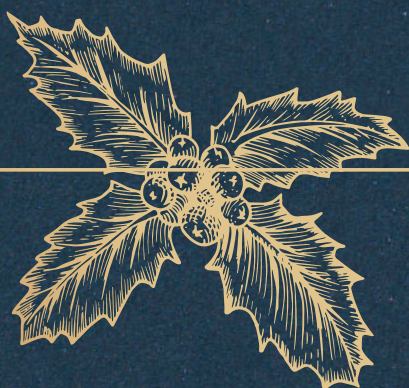
BODEGA / *CELLER*

Vino blanco / *Vi blanc*: Picapoll Abadal, DO Pla de Bages
Vino tinto / *Vi negre*: GR-174, DOQ Priorat
Cava / *Cava*: Juvé & Camps Reserva de la Familia

Precio por persona: 75€ / *Preu per persona: 75€*

HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA

★ ★ ★ ★ GL



Plaza Carlos Ibáñez, N°3 | 08038 Barcelona

Tel. (+34) 93 281 16 00 sales@hotelmiramarbarcelona.com

www.hotelmiramarbarcelona.com