



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

FIN DE AÑO

### APERITIVO ESPECIAL FIN DE AÑO

Ostra con manzana, hinojo y aire de mar  
Gamba de costa marinada estilo thai  
Vieira con salicornia y plancton  
*Torelló 225 Brut Nature Gran Reserva D.O.Cava*  
*Xarel·lo, Macabeu, Parellada*

### PLATOS PRINCIPALES

Ensalada de bogavante, mini verduritas y coulis de erizo de mar  
*Cloudy Bay D.O. Marlborough, Nueva Zelanda*  
*Sauvignon Blanc*

Suquet de lubina, alcachofas y espardeñas  
*Belondrade y Lurton D.O. Rueda*  
*Verdejo*

Cochinillo con terrina de pera y chutney de mango especiado  
*Numanthia D.O. Toro*  
*Tempranillo, Garnatxa*

### PRE POSTRE

Crema de mandarina perfumada y helado cítrico

### POSTRE

Chocolate-avellana-oro  
*Ruinart Rosé A.O.C. Champagne*  
*Chardonnay, Pinot noir*

Turrones, barquillos y petit fours

Agua, café, cotillón y uvas de la suerte  
Música en vivo y DJ. Barra libre incluida  
Desde las 20:30h hasta las 3:00h

**PRECIO : 230€**

### CONDICIONES FIN DE AÑO

Venta anticipada hasta el 19 de diciembre  
210€ por persona IVA incluido

Para dar por confirmada la reserva se deberá abonar la totalidad del importe en el momento de la misma.

### POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Hasta el 17 de diciembre no habrá gastos de cancelación.

Desde el 18 de diciembre y hasta el 23 de diciembre en caso de cancelación reintegraremos el 50% del importe cargado.

A partir del 24 de diciembre no se aceptarán cancelaciones, por lo que no habrá devoluciones.



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

**¡Feliz Año Nuevo!**

Plaza Carlos Ibáñez, Nº3 | 08038 Barcelona  
Tel. (+34) 93 281 16 00 | [sales@hotelmiramarbarcelona.com](mailto:sales@hotelmiramarbarcelona.com)  
[www.hotelmiramarbarcelona.com](http://www.hotelmiramarbarcelona.com)