The image features a central text block surrounded by a decorative border of eucalyptus branches. The branches are thin and brown, with small, rounded, green leaves that have a slightly waxy texture. The leaves are arranged in a way that they appear to be framing the central text, with some branches extending from the corners towards the center. The background is a plain, light color, possibly white or a very light cream, which makes the green leaves and the black text stand out clearly.

HOTEL MIRAMAR BARCELONA

BODAS

NUESTRAS BIENVENIDAS

(a elegir 1 opción)

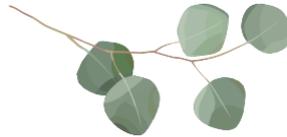


Oliva esférica con gelatina de vermut

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 contomate

+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 yCaipirinhas

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 fresitas 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

Gregal d'Espiells / DO Penedès

AT Roca Costers de Vinya / DO Penedès

Menade Rueda Verdejo / VT Castilla y León

VINO TINTO

Casa Vella d'Espiells / DO PenedèsMas

Collet Selecció / DO Montsant

Solabal Crianza / DOCa Rioja

CAVA

Juvé & Camps Cinta Púrpura

Ventura Soler Reserva Brut Nature

Agua mineral

Refrescos - Cerveza

Café - Té - Infusiones

BODEGA PREMIUM +7€ POR PERSONA)

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

VINO BLANCO

Josep Foraster Selecció Blanc/ DO Conca de Barberà

Abadal Picapoll / DO Pla de Bages

Finca La Colina Sauvignon Blanc / DO Rueda

VINO TINTO

GR - 174/ DOQ Priorat

Acústic / DO Montsant

Sentido Neo / D.O.Ribera del Duero.

CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Família

AT Roca Brut Reserva

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

38€ IVA incluido



PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA 165€ 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 2022
- 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

DIVERTIMENTO -MÚSICA EN VIVO
Carles Ruiz
T.93 380 33 43 / M. 649 958 832
cruiz@divertimento.cat
www.divertimento.cat

CANDELWATT
Xavier Antonio
T. 629511612
candelwatt@candelwatt.com
www.candelwatt.com

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

DIANA SEGURA
Diana Segura
T.93 457 95 93 / M. 609 11 02 24
www.dianasegura.com

MERMELADA PRODUCCIONES
David M. 670 732 277
Carla M. 620689 923
www.mermeladaproducciones.com

BORRAS CAMPS
Enric Borràs Quintana
93-4579760 / 610606906
foto@borrascamps.com

VIDEO CLIPS

SHASTA DAISY PRODUCCIONS
Sergi Solera
T.609 353 567
www.sdp.cat

DECORACIÓN FLORAL*

MITRE MANDRI
Mia Parramon
T.93 200 84 54
www.mitremandriflors.com

SINGULAR ENVIT

Laia Trías / Bárbara Pérez
T.93 200 32 25 / 93 203 20 99
www.singularenvit.com

TAVOLA

Sofía Portabella
T.93 159 29 76
www.tavola.es

FLORES NAVARRO

Noemí Miret
T.93 207 36 61
www.floresnavarro.com

MATERIAL ADICIONAL

NUOVI PIATTI*
Anna Badia
T.93 470 10 29
www.nuovipiatti.com

ALQUILER DE CARPAS ASE

Pepe Jover
T. 619 40 00 46
pjover@asecarpas.com
www.asecarpas.com





HOTEL

MIRAMAR
BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

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