

Miro
Borneta

BARCELONA

CONTRATACIÓN ESPACIOS PRIVADOS

BIENVENIDIO A BORNETA

Ubicado en el vibrante barrio del Born, Borneta es nuestro nuevo hotel en el corazón de Barcelona. Antiguo barrio de artesanos, hoy esta carismática zona se ha convertido en una comunidad vanguardista de artistas, boutiques y bares de tapas. Nuestro hotel de Barcelona cobra vida con una decoración contemporánea y un programa de arte local, transformándolo en un lienzo de expresión creativa. Con sus espectaculares vistas, nuestra terraza en el rooftop está destinada a convertirse en una de las favoritas del barrio.

Descubre la nueva incorporación a Ciutat Vella para tu próximo evento.

Dirección: Passeig de Picasso, 26, 30,
Ciutat Vella, 08003 Barcelona, España

Teléfono: +34 935 47 86 00



NUESTROS ESPACIOS



01. Volta Restaurant

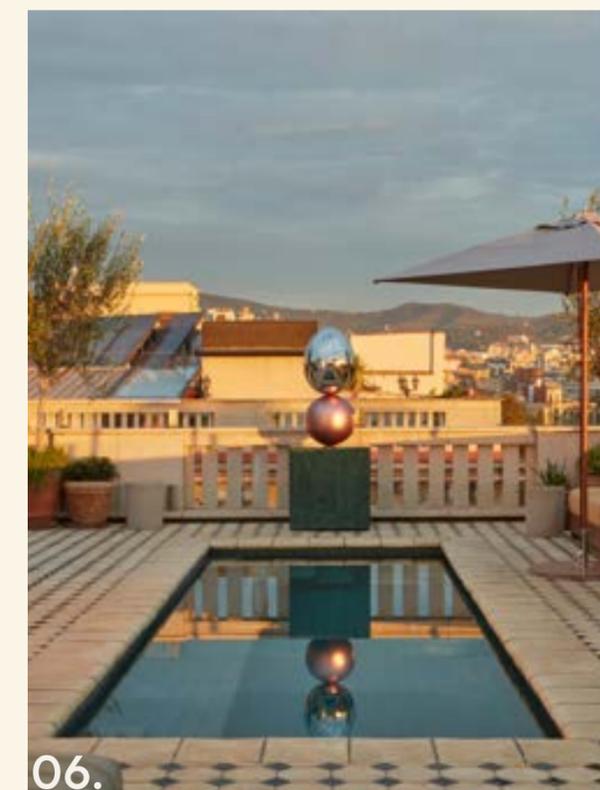
02. Volta Bar y Gallery

03. Volta Terrace

04. Private Dinning Room

05. The Library

06. 180° Rooftop Bar



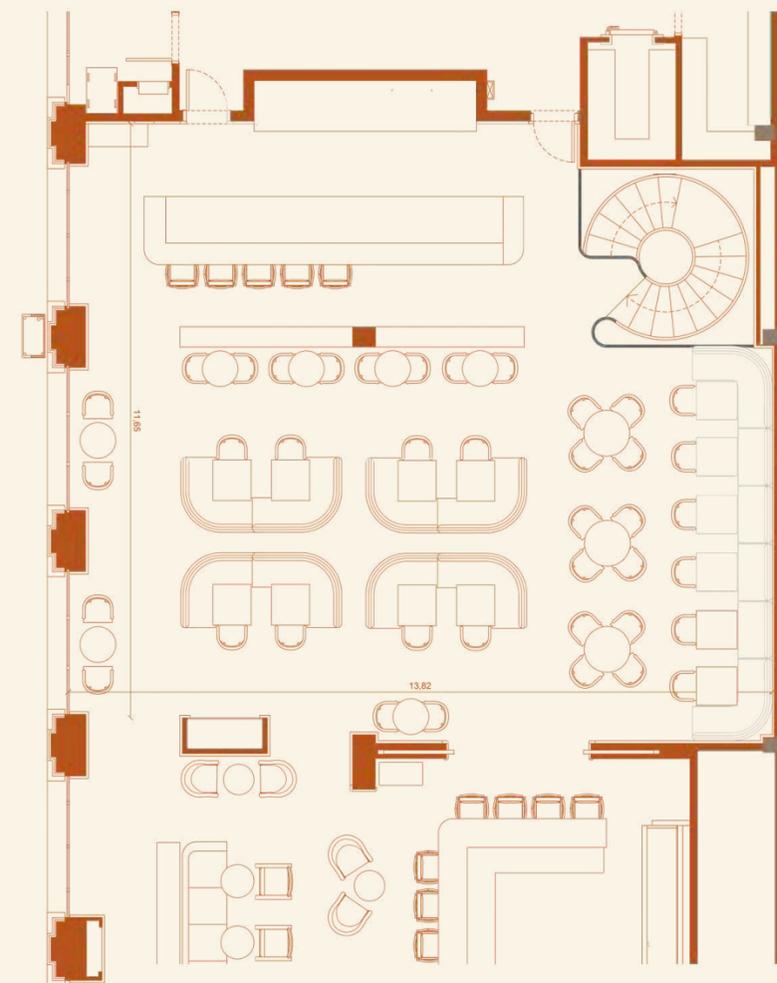


RESTAURANTE VOLTA

En el corazón de nuestro hotel en el Born, en Barcelona, se encuentra Volta, un animado restaurante de cocina abierta diseñado para reunir a huéspedes y locales por igual. Su nombre hace referencia a la forma arquitectónica de una curva, en homenaje a los famosos Porxos de Fontseré.

Una aventura epicúrea por la costa mediterránea, la carta es una celebración creativa de sabores vivos y diversos. Elaborados para compartir los platos, sencillos y deliciosos, que se cocinan al fuego con ingredientes locales.

Disponible para alquiler exclusivo, es el espacio perfecto para fiestas y eventos.



CONF	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	54	100

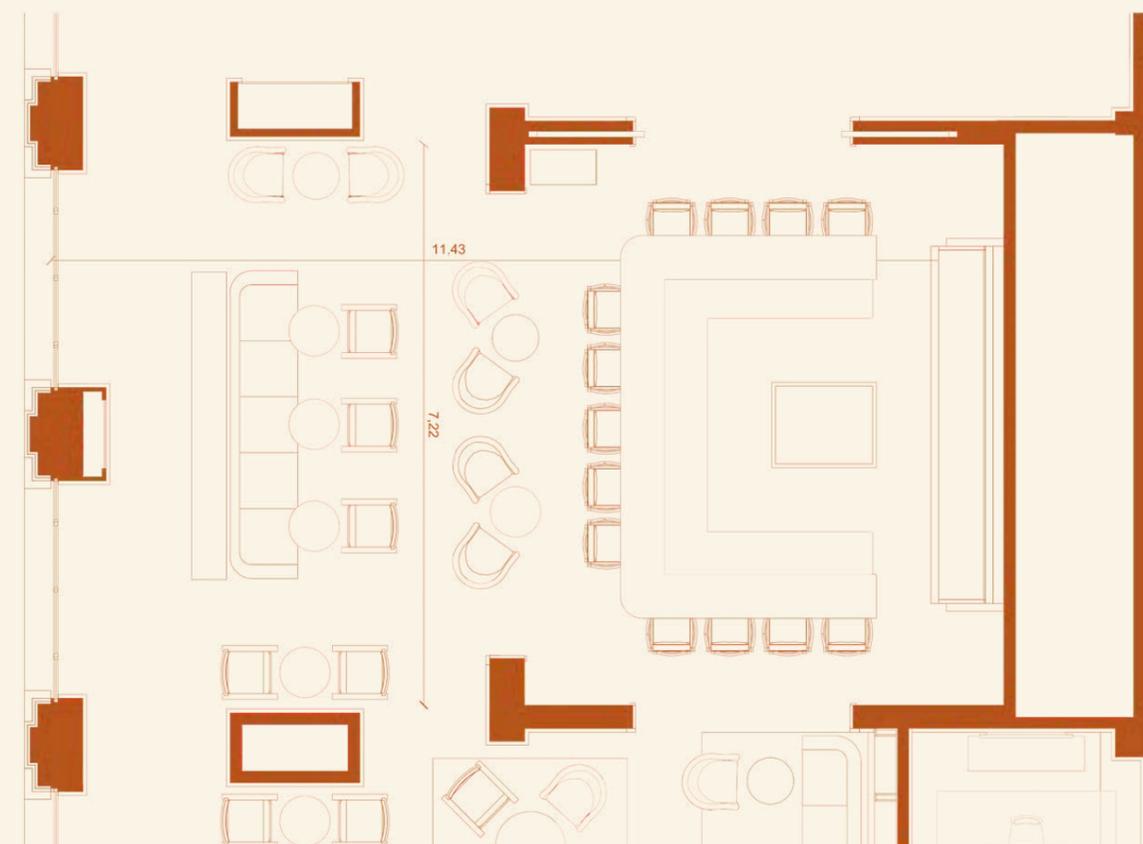


BAR VOLTA

Junto al restaurante se encuentra el Bar Volta, un espacio acogedor e íntimo iluminado por una amplia claraboya.

Coge una silla y relájate con tus amigos o compañeros tomando una copa de vino local o viendo cómo nuestros mixólogos elaboran cócteles para tu grupo con una selección de canapés y aperitivos.

Al igual que la cocina de Volta, la carta de bebidas se inspira en la infinidad de sabores que se encuentran en la costa mediterránea.



CONF	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	20	40

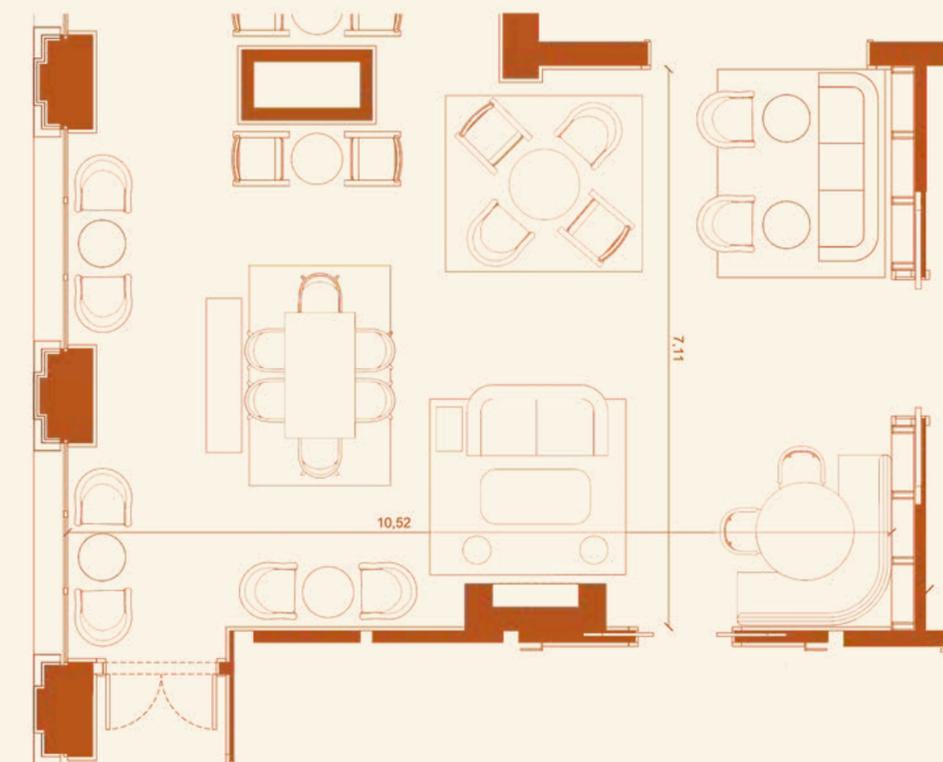


THE GALLERY

Situada en el vestíbulo, la galería es una cómoda sala de estar donde pasar el rato durante el día.

Relájate con una bebida junto al fuego mientras celebras en un ambiente informal.

Como parte del programa de arte de Borneta, también podrás admirar nuestros últimos encargos creativos de destacados talentos de la escena artística de Barcelona.



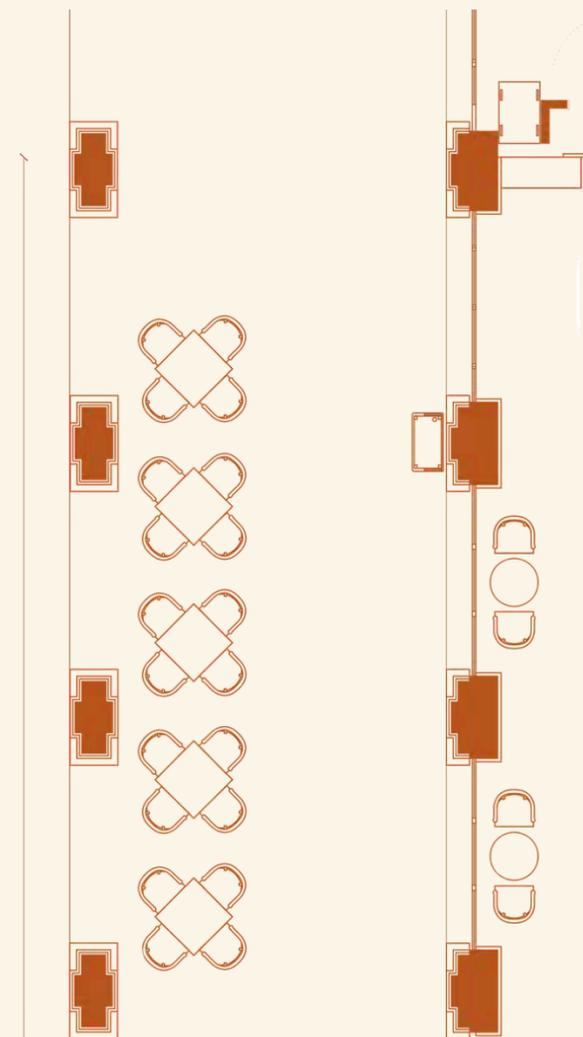
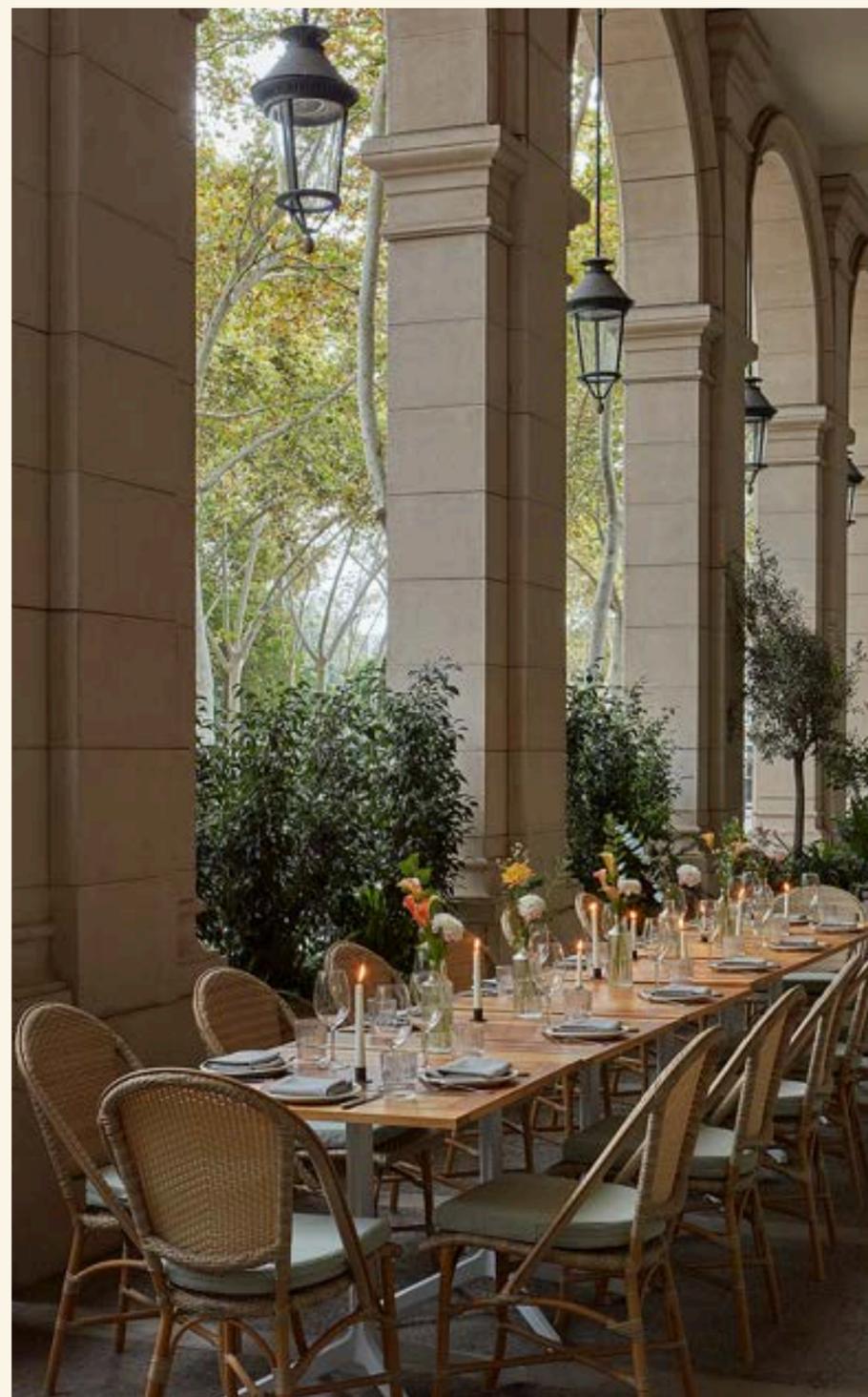
CONF	SENTADOS	DE PIE
	40	70



TERRAZA VOLTA

Para un evento destacado, por qué no organizar tu cena bajo los emblemáticos arcos de Porxos de Fontseré.

El lugar ideal para una cena de celebración, una boda o un evento de prensa con un delicioso menú de platos mediterráneos del restaurante Volta.



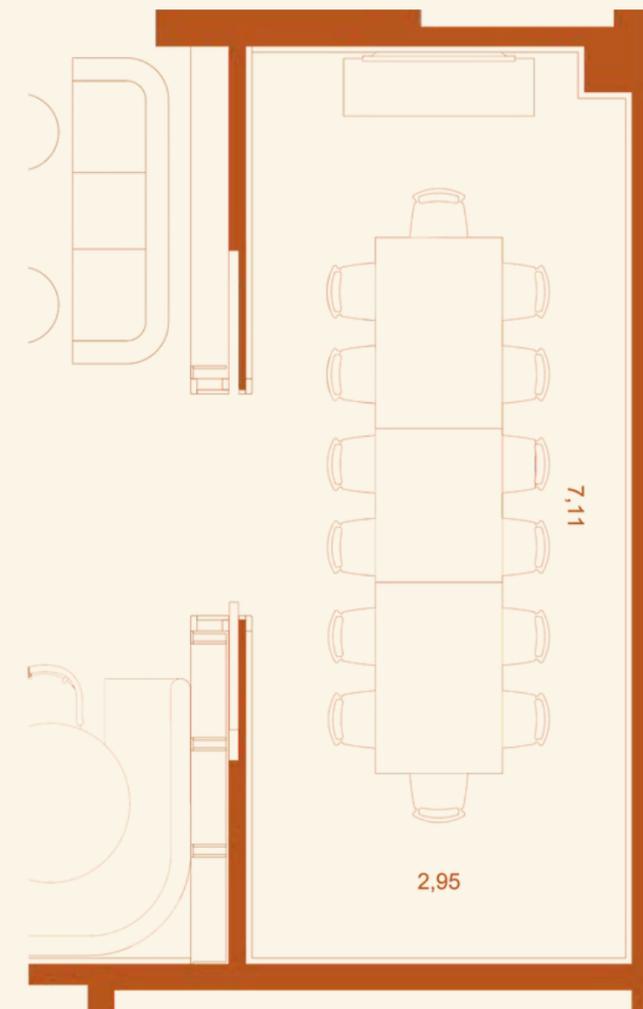
CONF	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	20	20



PRIVATE DINNING ROOM

Perfecto para reuniones de trabajo o cenas íntimas con amigos, nuestro comedor privado tiene capacidad para 14 comensales alrededor de una larga mesa.

Se trata de un espacio versátil que permite cerrar totalmente las puertas para privatizarlo por completo o mantenerlas abiertas para disfrutar de la atmósfera del espacio contiguo, the Gallery.



CONF	SENTADOS
CAPACIDAD	14

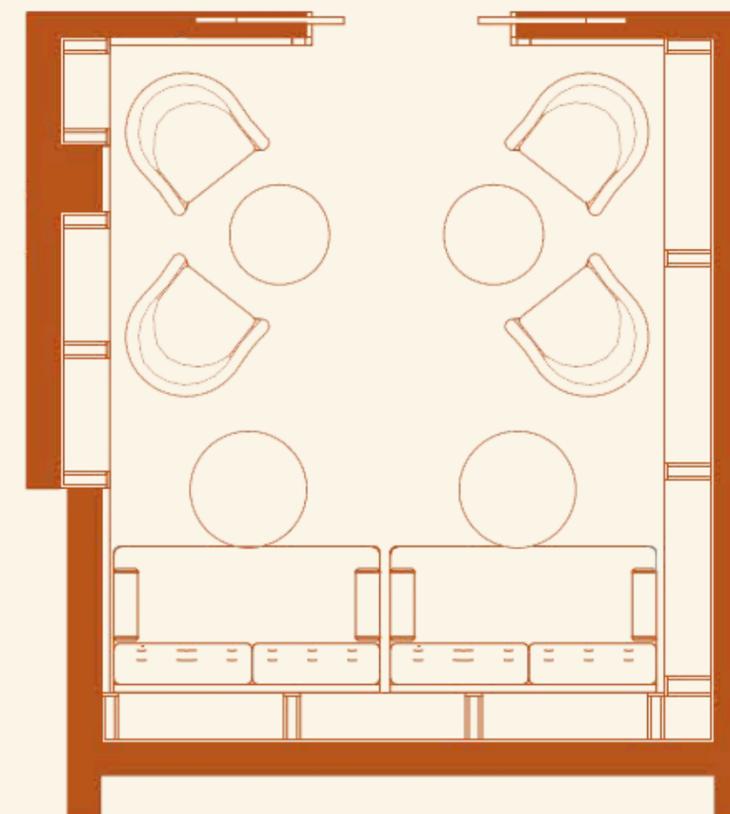


THE LIBRARY

Si buscas algo realmente íntimo, nuestro acogedor rincón lleno de libros es el lugar perfecto.

En colaboración con la librería del barrio Casa Fahrenheit, nuestra biblioteca cuenta con una amplia selección de libros en inglés, castellano y catalán, algunos de los cuales contienen historias fascinantes sobre nuestro barrio.

Con capacidad para hasta 10 invitados, es el espacio ideal para celebrar con bebidas y aperitivos, o quizás grabar un podcast...



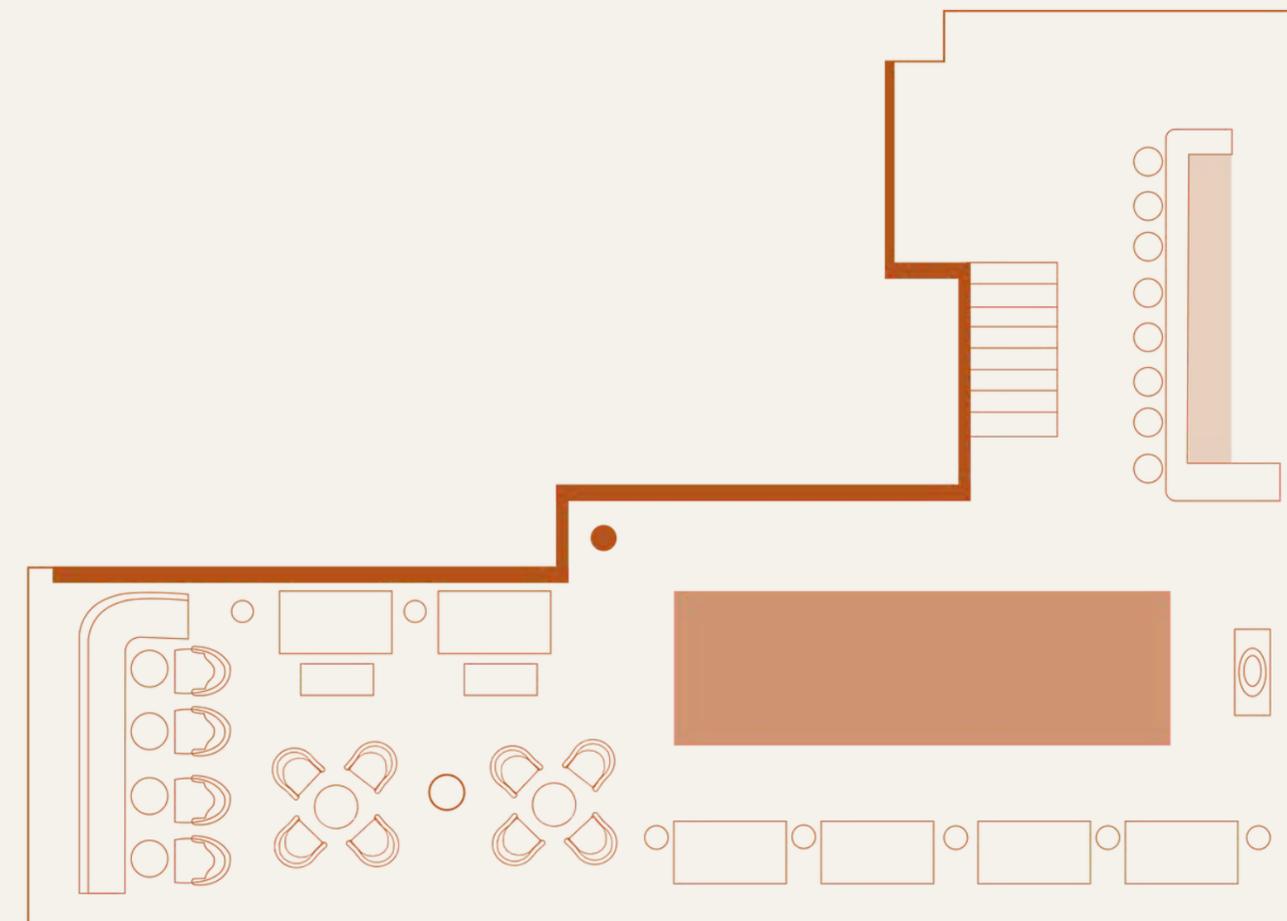
CONF	SENTADOS
CAPACIDAD	8



180° ROOFTOP BAR

Descubre nuestra íntimo rooftop, un lugar para nadar, comer, beber, descansar y disfrutar de espectaculares vistas de la ciudad sobre el Parc de la Ciutadella y más.

La joya de la corona del rooftop a es la escultura del Huevo creada especialmente para el Hotel Borneta por la artista argentina Pilar Zeta. La obra de Zeta combina filosofía, matemáticas, simbolismo y surrealismo. Además de instalaciones en ferias de arte de todo el mundo, también ha sido nominada a dos Grammys por su trabajo multimedia con los artistas Coldplay y Camila Cabello.



CONF	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	26	48



MENÚS

Tras un reciente viaje de descubrimiento culinario por la costa mediterránea, el chef Andrea de Benedictis ha elaborado un menú creativo inspirado en los intensos sabores que encontró por el camino, desde España e Italia hasta Francia y el norte de África.

Elige entre deliciosos canapés, como croquetas ibéricas y ostras fritas, gel de vinagreta de cítricos, seguidos de una selección de entrantes, platos principales y exquisitos postres.

Porque nos encanta que la gente se reúna, por cada tres personas ofrecemos una botella de vino.



ENTRANTES

Croquetas ibéricas
 Volta a la parmigiana, crema de berenjena, mayonesa
 de tomate confitado, pesto
 Cuscús de coliflor, verduras variadas, manzana marinada,
 yogur, caviar cítrico

PLATO PRINCIPAL

Trofie, pesto de albahaca, judías verdes, patata
 Ossobuco, polenta crujiente, crema de apionabo

POSTRES

Fresa, yogur, gelatina de eneldo
 Cheesecake ahumado, coulis de cereza

MENÚ 1



ENTRANTES

Ostras fritas, gel de vinagreta cítrica
 Pan milhojas, pimientos marinados, sardina
 ahumada, mantequilla de perejil
 Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras, polenta inflada
 Carpaccio de puerro ahumado, polvo de regaliz, pimiento
 rojo, balsámico, salsa de anchoa

PLATO PRINCIPAL

Trofie, crema de mejillones, puerros, limón
 Ossobuco, tuétano, crema de apionabo

POSTRES

Fresa, yogur, gelatina de eneldo
 Cheesecake ahumado, coulis de cereza

MENÚ 2



ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja, naranja, hinojo, pesto de avellana
 Pan milhojas, pimientos marinados, sardina ahumada,
 mantequilla de perejil
 Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras,
 polenta inflada
 Huevo ecológico, espárragos, espuma de parmigiano

PLATO INTERMEDIO

Raviolini, ricotta, guisantes, menta, caldo de pecorino

PLATO PRINCIPAL

Merluza, zanahoria, beurre blanc
 Entrecot, puré de trufa, pimientos de Padrón

POSTRES

Fresa, yogur, gelatina de eneldo
 Tarta de queso, coulis de cereza
 Profiteroles de praliné, crema de avellana

MENÚ 3

*Menús de muestra. IVA incluido. Bebidas no incluidas. Mínimo 10 personas.

*Estos menús están disponibles en nuestros espacios, excepto en El Rooftop.

*Los menús pueden modificarse en caso de restricciones alimentarias o peticiones especiales.



PACKS DE BEBIDAS

Disponemos de una gama de paquetes de bebidas entre los que elegir para garantizar que tu evento sea lo más fluido posible.

Selecciona uno de nuestros tres paquetes, desde té, cafés y refrescos hasta nuestra oferta más premium, con nuestros cócteles especiales del Bar Volta incluidos.



PACK 1

Refrescos
 Café y té
 Agua KMO
 Vino de la casa
 Cerveza 0,3cl



PACK 2

Refrescos
 Café y té
 Agua KMO
 Vino de la casa
 Cerveza 0,3cl
 Básicos de long drinks



PACK 3

Refrescos
 Café y té
 Agua KMO
 Vino de la casa
 Cerveza 0,3cl
 Long drinks Premium

180°
ROOFTOP BAR

PLATOS SALADOS

Bocadito de polenta, tartar de ternera, salsa tonnata
Croquetas vegetarianas
Croquetas de pescado
Croquetas ibéricas
Milhojas de sardina, pimientos marinados, perejil
Pasta de temporada, mantequilla noisette
Calamares fritos, mayonesa de azafrán
Tempura de langostino
Crujiente de arroz, ricotta ahumada, chipotle
Parmigiana con pesto
Ossobuco
Risotto de temporada
Tempura de temporada
Brocheta de pulpo a la gallega
Sopa de temporada

POSTRES

Mini brownies
Mini cheesecakes
Profiteroles
Mini merengues
Fresas marinadas

OPCIÓN 1

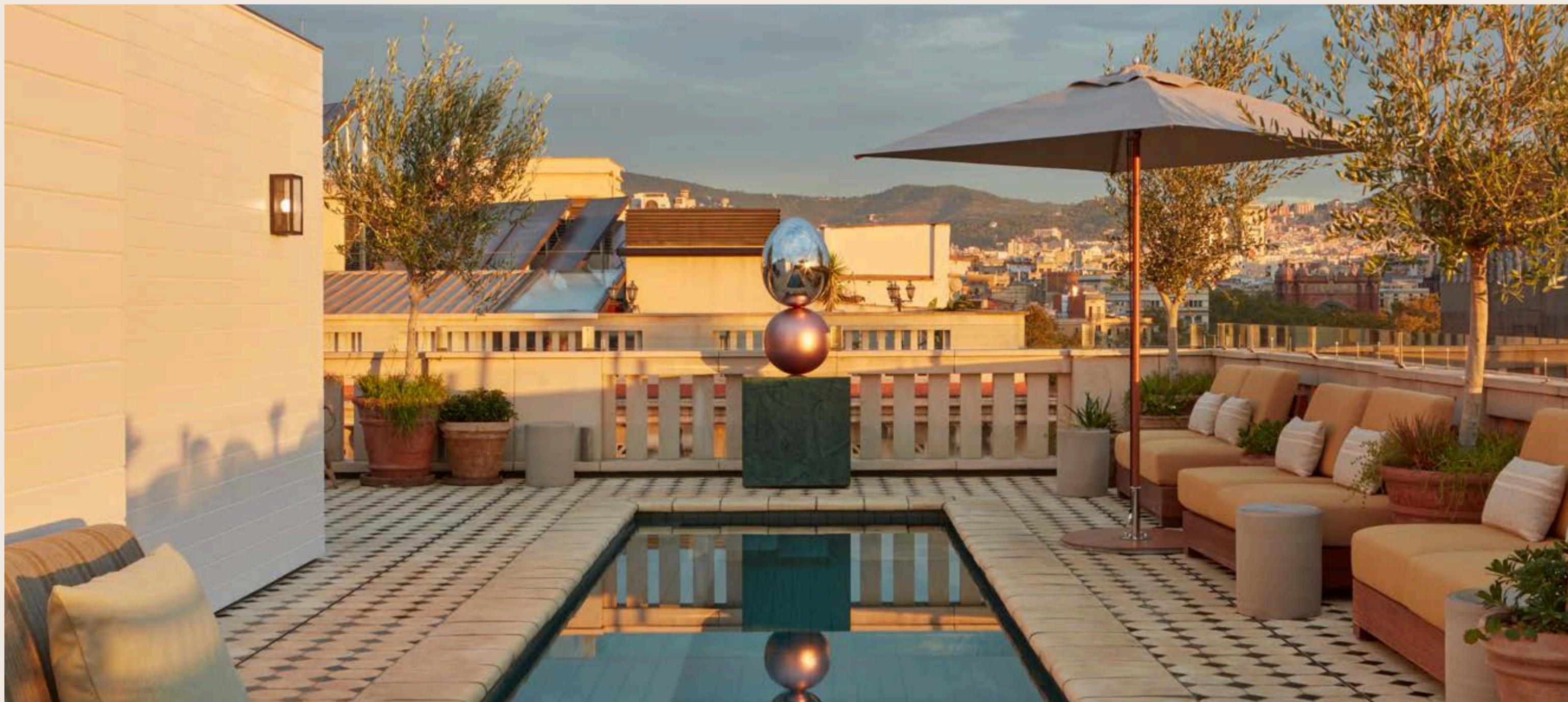
(Selección de 4 platos salados + 2 postres)

OPCIÓN 2

(Selección de 6 platos salados + 2 postres)

*Menús de muestra. IVA incluido. Bebidas no incluidas. Mínimo 10 personas.

*Menú exclusivo en 180° Rooftop Bar



PARA MÁS INFORMACIÓN, PORFAVOR CONTACTAD CON:

Nuria de Oya
Groups & Sales Manager
nuria.deoya@miirohotels.com
+34 935 478 600