

Miro

Borneta

BARCELONA

MENUS GRUPOS Y EVENTOS

BIENVENDIO 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

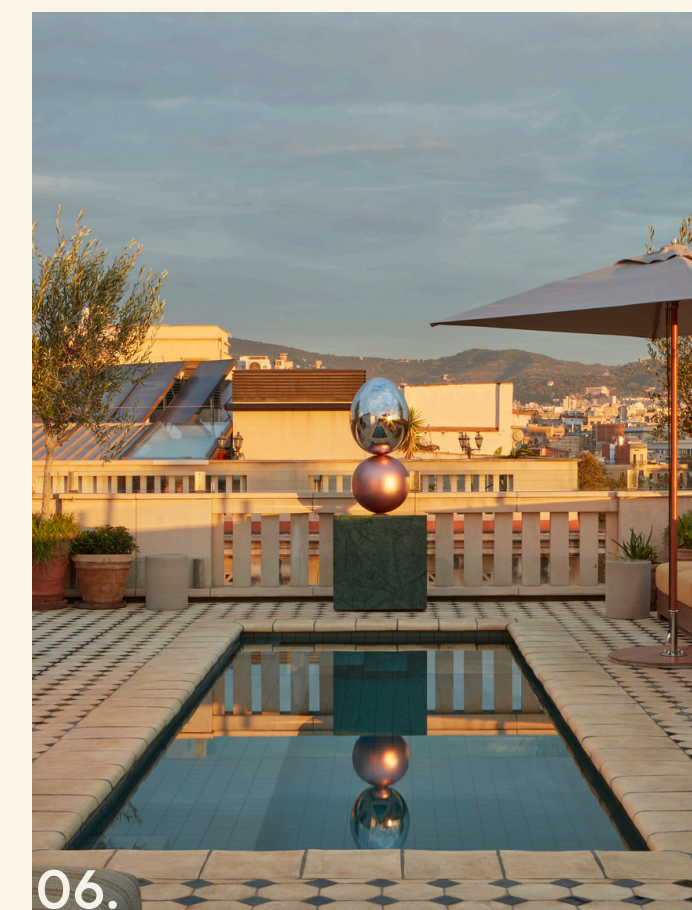
02. Volta Bar y Gallery

03. Volta Terrace

04. Private Dinning Room

05. The Library

06. 180° Rooftop Bar





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, pimienta roja, 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.



PACK 1

Refrescos
Café y té
Agua KM0
Vino de la casa
Cerveza 0,3cl



PACK 2

Refrescos
Café y té
Agua KM0
Vino de la casa
Cerveza 0,3cl
Básicos de long drinks



PACK 3

Refrescos
Café y té
Agua KM0
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