

BIENVENIDO A BORNETA

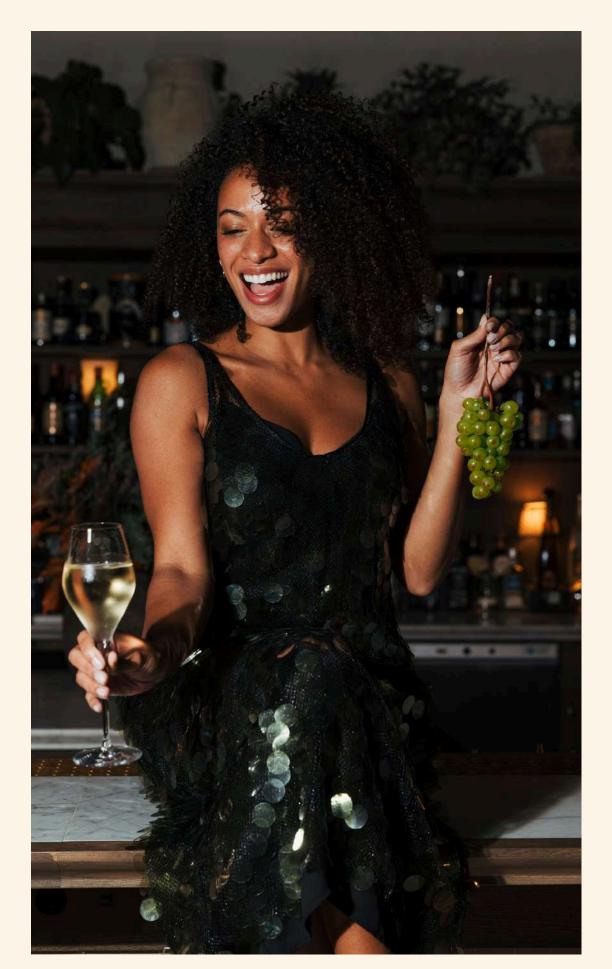
Ubicado en el corazón del Born, Borneta es el hotel más nuevo de Barcelona—diseñado para encuentros con estilo y celebraciones de fin de año.

Desde cenas festivas en el restaurante Volta hasta recepciones con cócteles en el Volta Bar o eventos privados en nuestro comedor íntimo, ofrecemos espacios versátiles para equipos de todos los tamaños.

Con interiores modernos y un programa rotativo de arte local, Borneta ofrece un entorno fresco y creativo para el evento navideño de tu empresa.

Celebra la temporada con nosotros en uno de los espacios más vibrantes de Barcelona.

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







ESPACIOS PRIVADOS DISPONIBLES

- 01. Volta Restaurant
- 02. Volta Bar & Gallery
- **03. Volta Terrace**
- 04. Private Dinning Room
- **05. The Library**
- 06. 180° Rooftop Bar















VOLTA RESTAURANT

Este diciembre, Volta ofrece el espacio perfecto para el almuerzo o cena navideña de tu empresa. Ubicado bajo los emblemáticos arcos de los Porxos de Fontseré en El Born, nuestro restaurante de cocina abierta está diseñado para reuniones festivas con encanto.

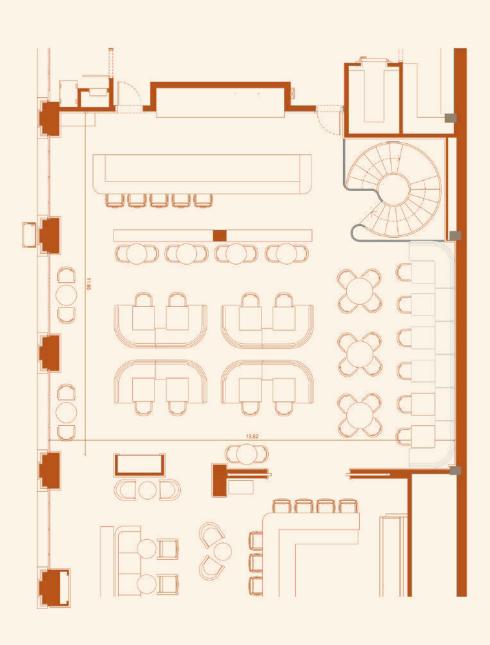
Nuestros menús para grupos están inspirados en los sabores mediterráneos y pensados para compartir, con platos de temporada cocinados al fuego y elaborados con ingredientes de proximidad.











CONF	SENTADOS	DE PIE	
CAPACIDAD	54	100	

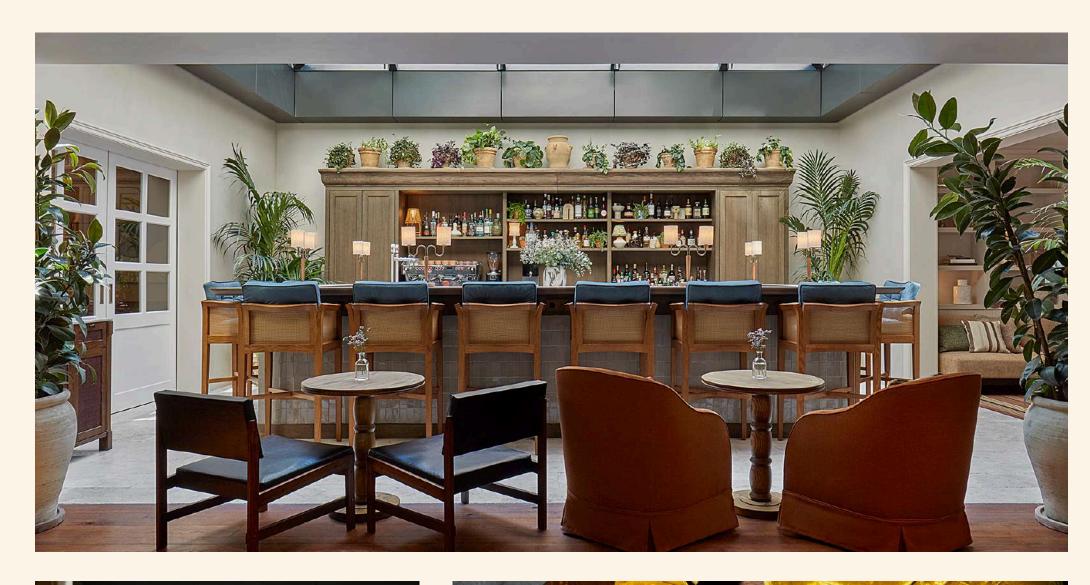


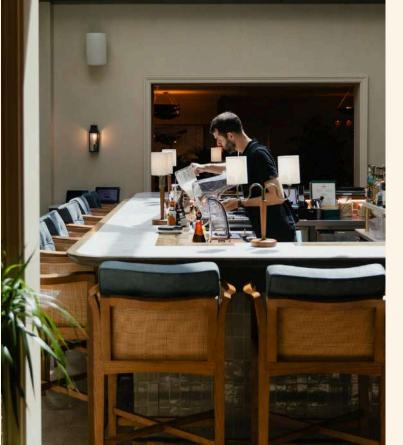
VOLTA BAR

Volta Bar ofrece un espacio luminoso y con estilo para los cócteles navideños o la celebración de fin de año de tu empresa.

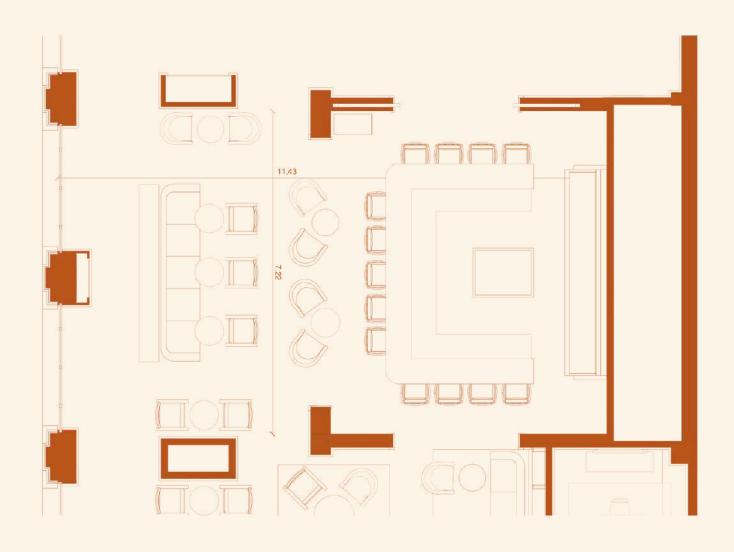
Disfruta de cócteles festivos preparados por nuestros baristas expertos, acompañados de una selección de canapés y snacks de temporada, pensados para compartir.

Es el escenario ideal para reuniones de equipo relajadas o brindis corporativos en pleno corazón del Born.









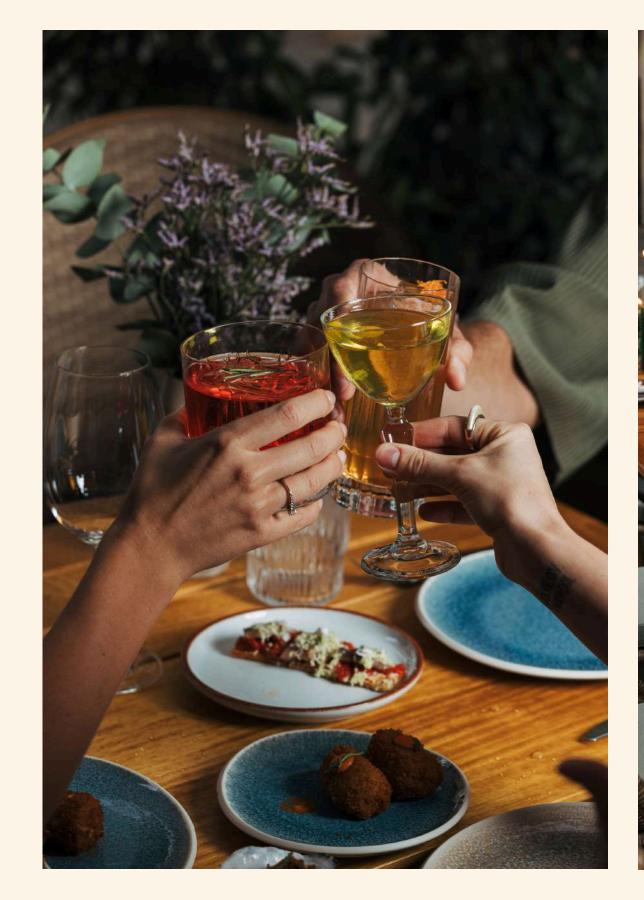
CONF	SENTADOS	DE PIE	
CAPACIDAD	20	40	



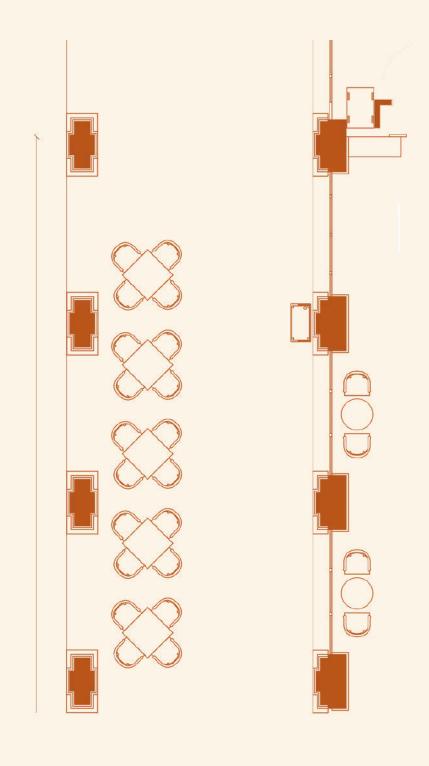
TERRAZA VOLTA

Para un evento verdaderamente inolvidable, organiza tu cena festiva bajo los emblemáticos arcos de los Porxos de Fontseré.

Este entorno único ofrece un telón de fondo impresionante para una celebración a la luz de las velas, acompañada de un menú de inspiración mediterránea del restaurante Volta—ideal para grupos que buscan dejar huella.







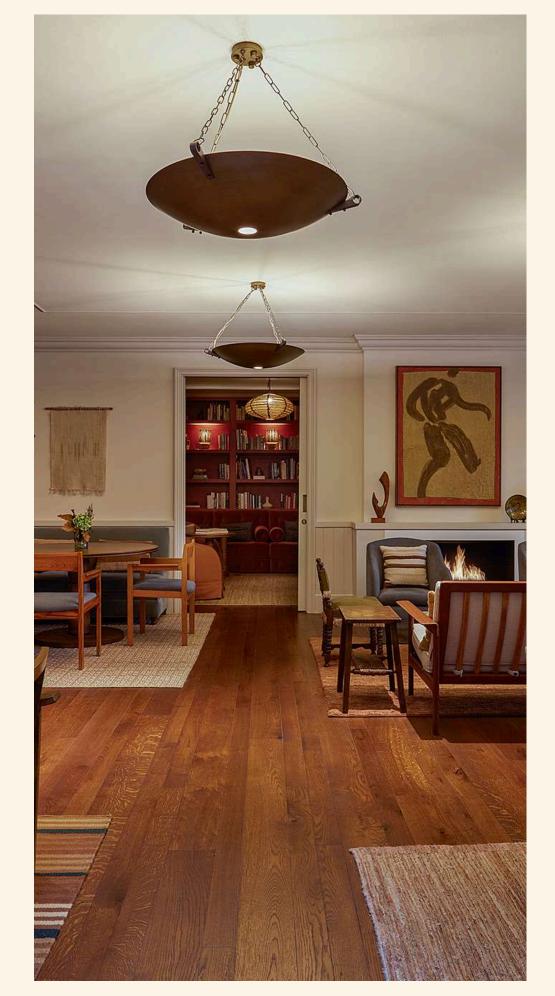
CONF	SENTADOS	DE PIE	
CAPACIDAD	20	20	



THE GALLERY

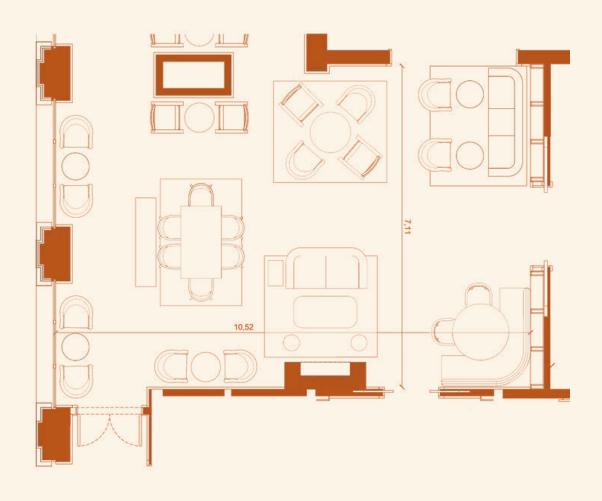
La Gallery, ubicada en el vestíbulo, ofrece un ambiente tipo lounge relajado—perfecto para cócteles navideños informales junto a la chimenea.

Ideal para reuniones de equipo, este espacio combina confort y creatividad, con obras de arte en rotación del programa curado de artistas locales de Borneta.









CONF	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	40	70



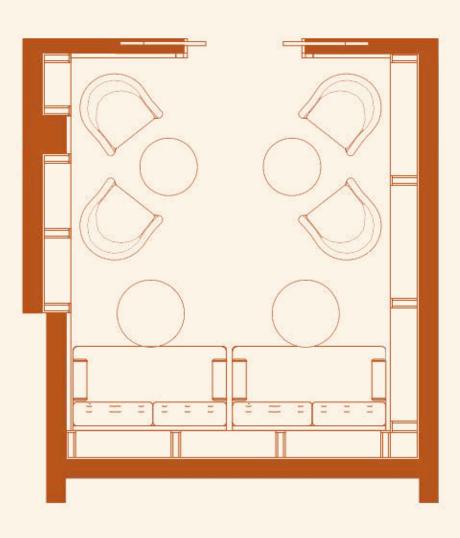
THE LIBRARY

Para una celebración más íntima, nuestro acogedor rincón lleno de libros ofrece un espacio cálido y privado para hasta 8 personas.

Perfecto para encuentros de pequeños equipos o brindis con colegas cercanos, es el lugar ideal para celebrar la temporada con snacks festivos y cócteles en un ambiente relajado.







CONF	SENTADOS	
CAPACIDAD	8	



PRIVATE DINING

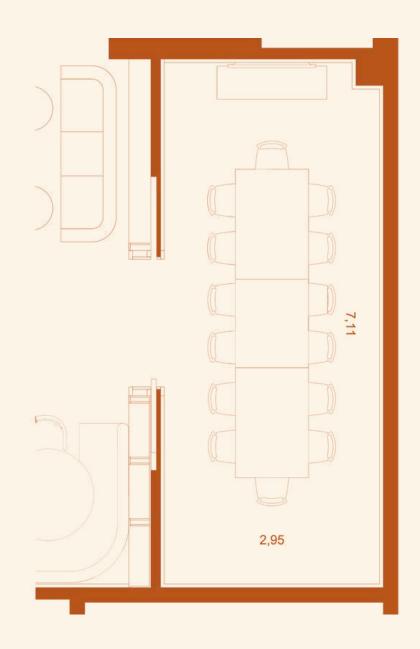
Para una celebración más íntima, nuestro Private Dinning Room lleno de libros ofrece un espacio cálido y privado para hasta 8 personas.

Perfecto para encuentros de pequeños equipos o brindis con colegas cercanos, es el lugar ideal para celebrar la temporada con snacks festivos y cócteles en un ambiente relajado.









CONF	SENTADOS
CAPACIDAD	14



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.



ENTRANTES

Croqueta ibérica, salsa de tuétano
Cachete de bacalao frito, porcini, guanciale crujiente
Cuscús de coliflor, verduras mixtas, manzana marinada,
yogur, caviar cítrico

PLATO PRINCIPAL

Trofie, pesto de albahaca, patata, judías verdes Ossobuco, tuétano, apio nabo

POSTRES

Profiteroles, praliné, crema de avellana Tarta de queso, coulis de cereza

MENÚ 1 - 50€ PP



ENTRANTES

Cachete de bacalao frito, porcini, guanciale crujiente
Pan milhojas, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil
Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras, polenta inflada
Carpaccio de calabaza, castaña, reducción balsámica, salvia, salsa de anchoa

PLATO PRINCIPAL

Trofie, porcini y trufa negra Ossobuco, tuétano, apionabo

POSTRES

Profiteroles, praliné, crema de avellana Tarta de queso, coulis de cereza

MENÚ 2 - 65€ PP



ENTRANTES

Carpaccio de gambas rojas, naranja, hinojo, pesto de avellana
Pan milhojas, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil
Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras, polenta inflada
Cachete de bacalao frito, porcini, guanciale crujiente
Huevo ecológico, espuma de patata y parmesano, alcachofa de Jerusalén,
trufa negra

PLATO INTERMEDIO

Culurgiones, pecorino, patata, menta, trufa blanca

PLATO PRINCIPAL

Pargo rojo, zanahoria, beurre blanc, habas, salvia Ribeye, puré de trufa, setas silvestres

POSTRES

Tarta de queso, coulis de cereza Profiteroles, crema de naranja, reducción de naranja

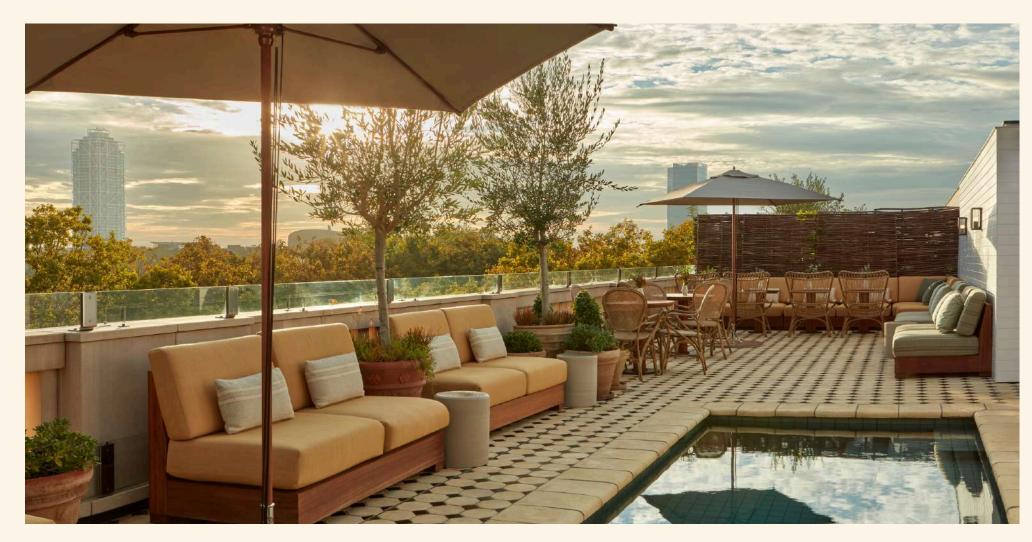
MENÚ 3 - 80€ PP



180° ROOFTOP BAR

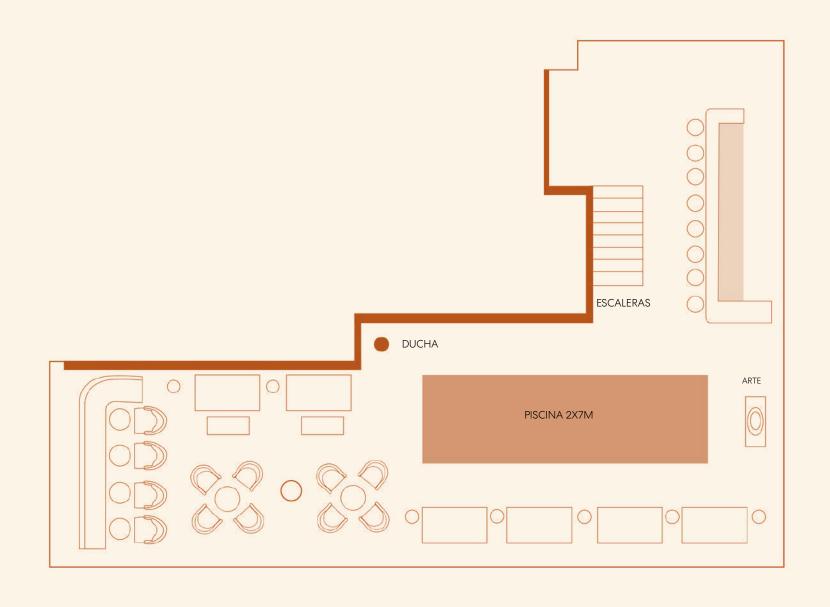
Nuestro Rooftop es una opción destacada para eventos festivos privados – con vistas panorámicas al Parc de la Ciutadella en un entorno íntimo al aire libre.

Ideal para recepciones con cócteles o encuentros informales, el espacio también cuenta con una impactante instalación artística de Pilar Zeta, que añade un elemento visual único a tu celebración.









CONF	SENTADOS	DE PIE	
CAPACIDAD	26	48	



PAQUETE DE BEBIDAS

Eleva tu evento con nuestros paquetes de bebidas seleccionados—disponibles para todas las reservas de grupos festivos.

Elige entre una cuidada selección de vinos, cócteles y destilados adaptados a la celebración y presupuesto de tu equipo.







PAQUETE 1 PAQUETE 2 PAQUETE 3

Refrescos Té y café Agua KMO Vino de la casa Cerveza 0,3 cl Refrescos Té y café Agua KMO Vino de la casa Cerveza 0,3 cl Cava Refrescos
Té y café
Agua KMO
Vino de la casa
Cerveza 0,3 cl
Cava
Combinados

20€ PP

30€ PP

50€ PP



PARA MÁS INFORMACIÓN, POR FAVOR CONTACTA

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