

A top-down view of a wooden table set for a festive meal. The table is covered with various items: plates of food, including what appears to be a roasted bird and a side dish; several glasses of wine; lit candles in glass holders; and a large arrangement of greenery, including eucalyptus leaves, red berries, pinecones, and cinnamon sticks. The overall atmosphere is warm and celebratory.

Festive Season

Miirō
Borneta



Celebra en **MIRO BORNETA**

En Borneta sabemos unas cuantas cosas sobre celebraciones. ¿Buena comida? Por supuesto. ¿Vino servido con generosidad? También. ¿Espacios con personalidad para hacerlos tuyos? Sin duda.

Estas fiestas, reúne a tu equipo, recibe a tus clientes o celebra con tu gente favorita en el corazón de El Born. Empieza con un aperitivo en Volta Bar, acomódate para disfrutar de un festín de inspiración italiana, celebra en la intimidad de nuestro comedor privado o sube a la azotea para brindar con vistas a Barcelona. Elige el espacio que mejor se adapte a tus planes o reserva el lugar al completo. Y, con 92 habitaciones en las plantas superiores, volver a casa puede ser tan sencillo como coger el ascensor.



ESPACIOS PRIVADOS PARA RESERVAR



01.

Volta Restaurante y Bar



02.

Volta Terraza, Debajo de los arcos



03.

El Comedor Privado



04.

La Galería



05.

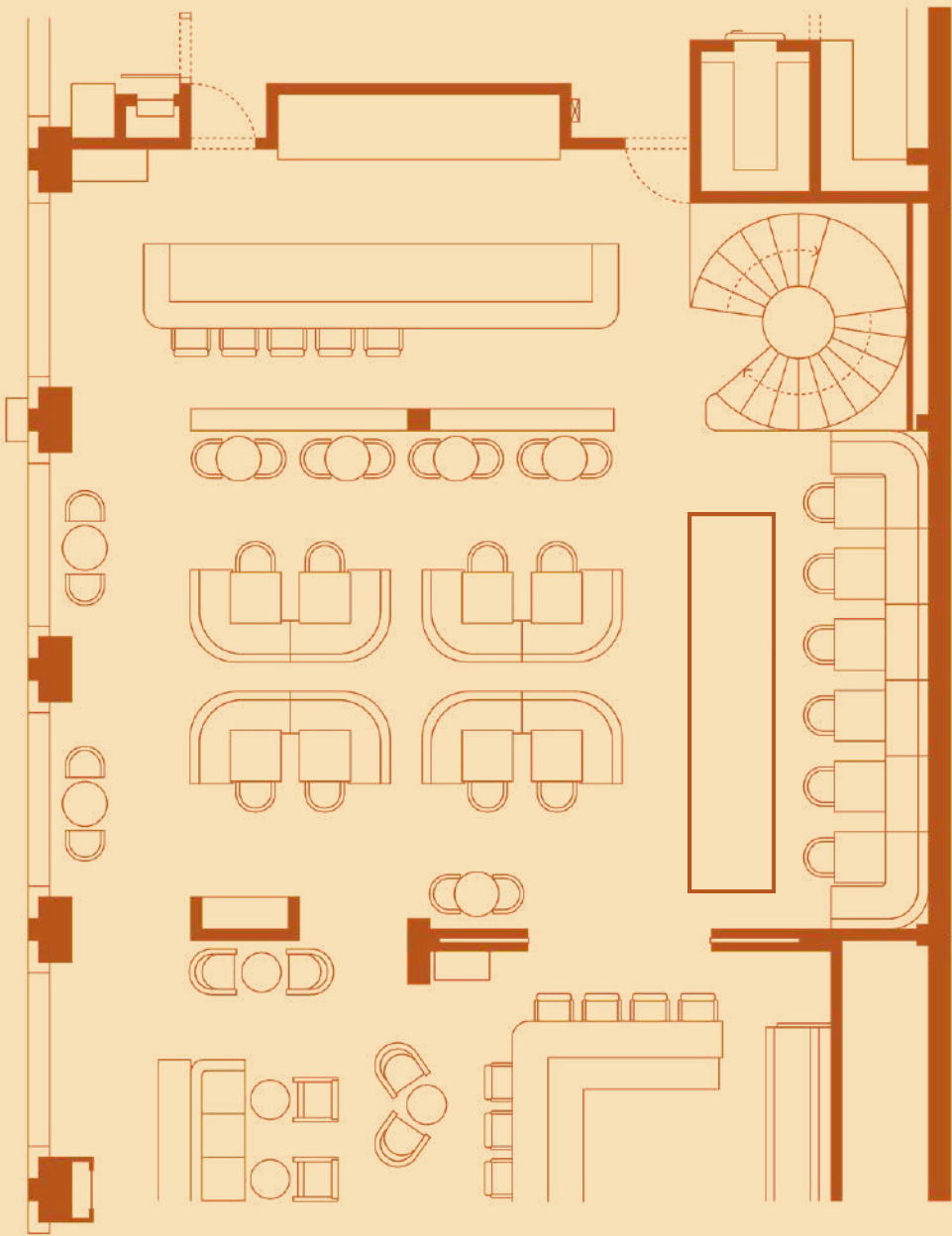
180 Rooftop Bar



Volta Restaurante y Bar

Volta es un restaurante de barrio que ofrece una reconfortante cocina italiana. Ingredientes de temporada, pasta hecha a mano y generosos platos para compartir se acompañan de una cuidada selección de vinos italianos independientes y cócteles clásicos.

Reúne al equipo para un almuerzo festivo, disfruta de una cena especial o reserva el restaurante al completo. Con espacio para hasta 70 comensales sentados o 100 invitados de pie, los menús y las bebidas se adaptan a tu celebración.



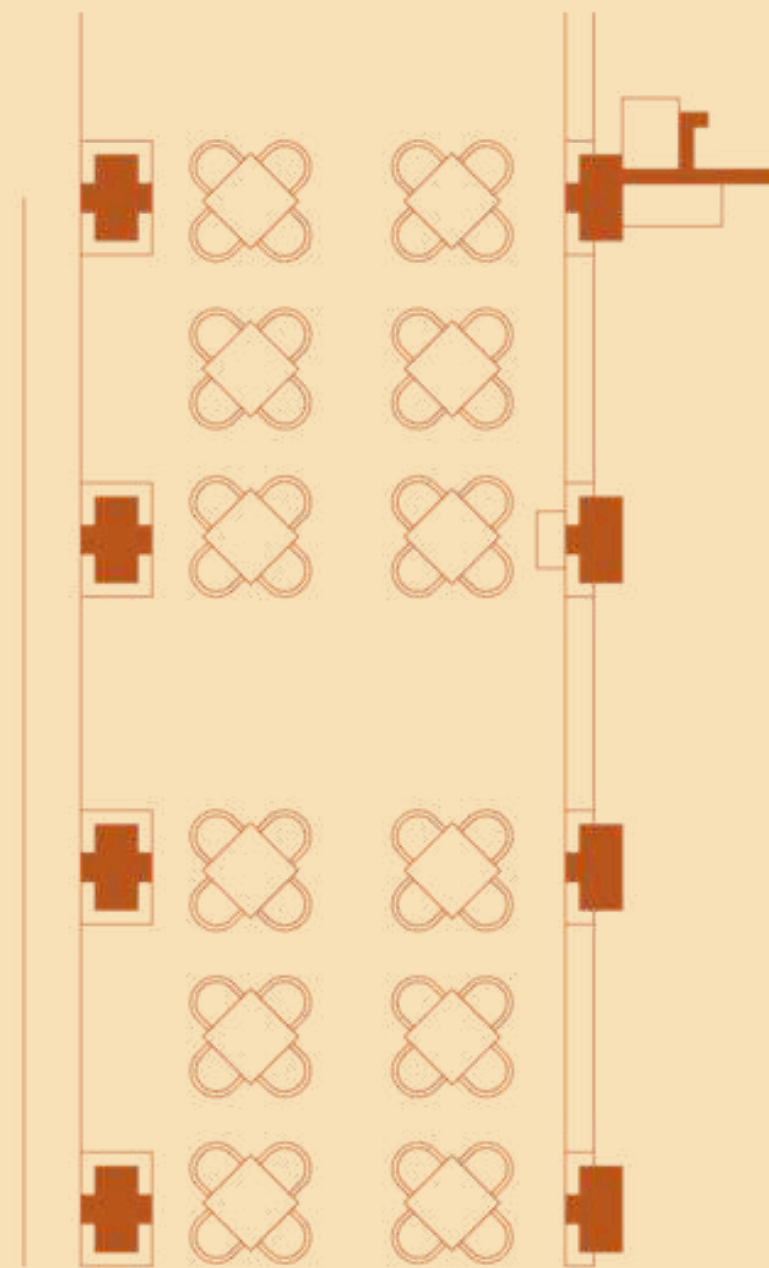
MONTAJE	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	70	100



Terraza Volta

Bajo los históricos arcos de los Porxos de Fontseré, la Terraza Volta lleva la celebración a las calles de El Born.

Con capacidad para hasta 48 comensales, ofrece un entorno íntimo para almuerzos festivos, cenas a la luz de las velas y copas bajo los arcos. Elige tu menú, añade un paquete de bebidas y disfruta.



MONTAJE SENTADOS

CAPACIDAD 48

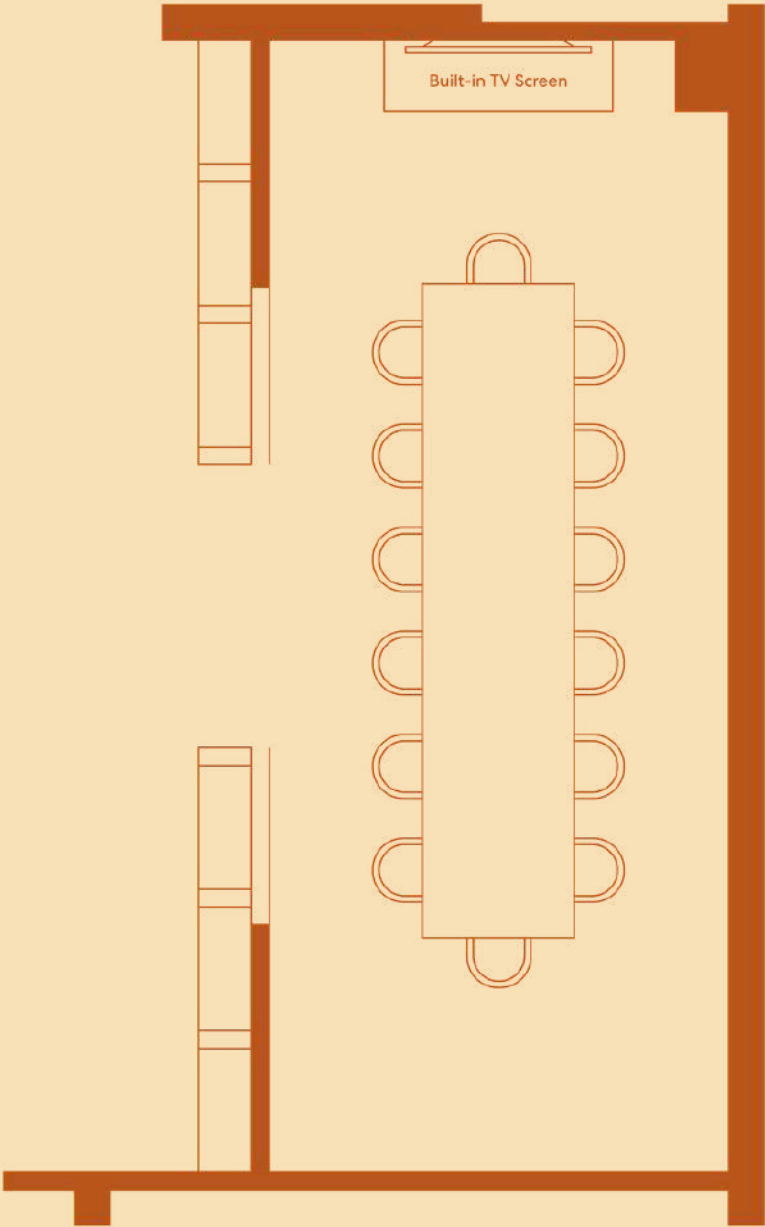


El Comedor Privado

Algunas celebraciones se disfrutan mejor en petit comité. A pocos pasos del Volta Bar, nuestro comedor privado ofrece espacio para hasta 14 comensales alrededor de una mesa larga, con menús festivos elaborados por la cocina de Volta y una excelente selección de vinos siempre al alcance.

Personaliza el espacio para la ocasión y cierra las puertas para disfrutar de total privacidad, o déjalas abiertas para sumarte al ambiente de la Galería contigua. Una opción ideal para cenas con clientes, celebraciones de equipo y encuentros que llevaban demasiado tiempo pendientes.





MONTAJE	SENTADOS
CAPACIDAD	14

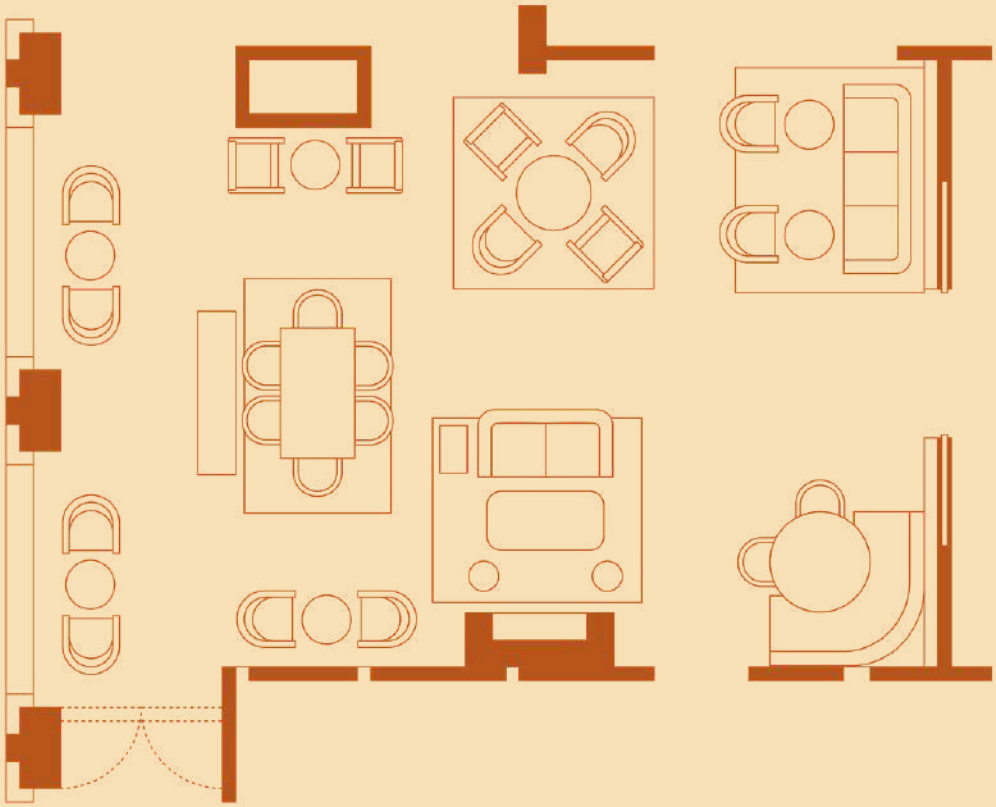


La Galería

El salón de Borneta, está llena de cómodos sofás, acogedoras zonas de estar, estanterías repletas de libros y una cuidada selección de obras de arte.

Con capacidad para hasta 30 invitados sentados o 60 de pie, es el espacio ideal para recepciones con bebidas, encuentros de fin de año y reencuentros de temporada que buscan un ambiente menos formal.

Disfruta de cócteles, vinos cuidadosamente seleccionados y una selección de aperitivos de Volta. Todo lo que un buen salón debería ser, solo que con un bar mucho mejor.



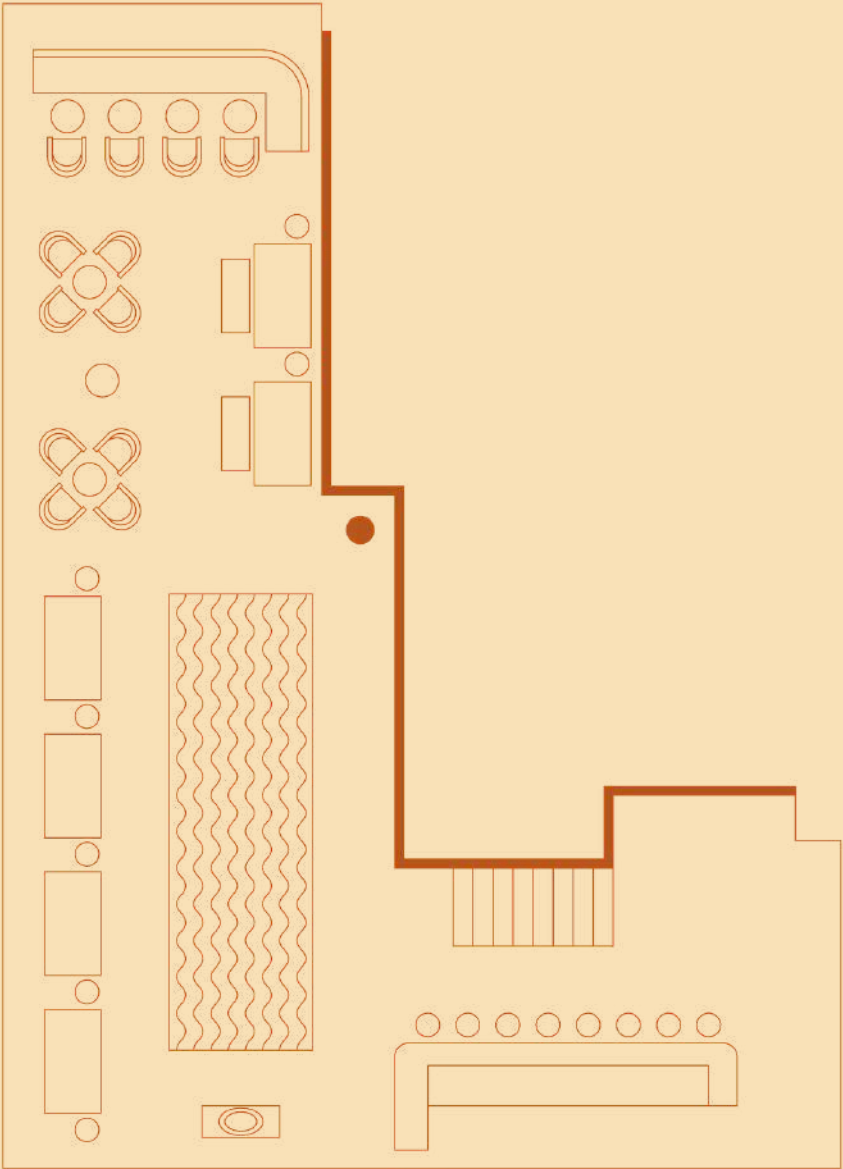
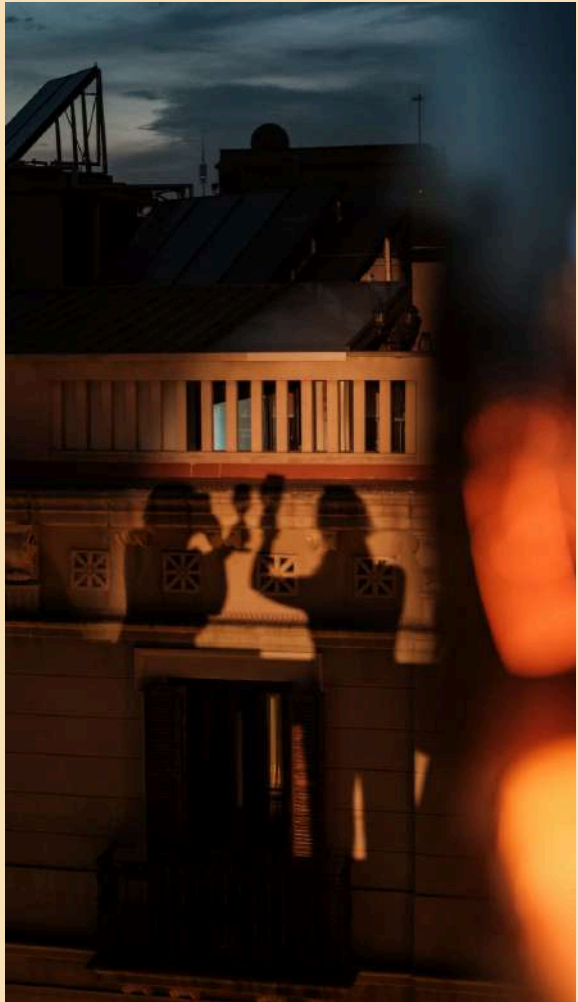
MONTAJE	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	30	60

180° Rooftop Bar

Situado sobre El Born, con impresionantes vistas al Parque de la Ciutadella y al horizonte de Barcelona, el 180 Rooftop está hecho para recepciones con cócteles, encuentros al atardecer y celebraciones con Barcelona a tus pies. Las bebidas fluyen desde el bar del rooftop, acompañadas por una selección de aperitivos de la cocina mediterránea de Volta.

Las zonas junto a la piscina y la impactante escultura creada a medida por la artista Pilar Zeta completan el espacio. Con capacidad para hasta 45 invitados de pie o 20 sentados. Las vistas están incluidas.





MONTAJE	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	20	45



Los Menús

Y ahora llega, posiblemente, la parte más importante: lo que todo el mundo va a comer y beber. Elige entre tres menús festivos a partir de 55 € por persona, con pasta hecha a mano, marisco fresco, carnes cocinadas a fuego lento y tiramisú. Las bebidas pueden adaptarse a cada ocasión, desde una copa de cava a la llegada y cócteles personalizados hasta paquetes de barra libre y tokens. Todo está pensado para compartir. La última cucharada de tiramisú, sin embargo, es otro asunto.





Classic Menu

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas Cacio e Pepe con rica salsa de tuétano
Tabla de antipasti italianos con calabacín, tomates secos, alcachofas encurtidas, taralli, aceitunas, mermelada de calabaza y focaccia casera
Ensalada de calabaza asada con radicchio, avellanas tostadas, cremosa stracciatella y balsámico envejecido.

PRINCIPAL · A ELEGIR

Tagliatelle frescos con una selección de setas silvestres y pecorino curado
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Risotto de trufa terminado con Parmesano y pimienta negra

POSTRE · PARA COMPARTIR

Tiramisù para compartir al centro de la mesa
Panettone servido con una suave crème anglaise

55€ PP



Signature Menu

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas Cacio e Pepe con rica salsa de tuétano
Tabla de antipasti italianos con calabacín, tomates secos, alcachofas encurtidas, taralli, aceitunas, mermelada de calabaza y focaccia casera
Carpaccio de roast beef con mizuna, queso Comté y un intenso demi-glacé
Ensalada de calabaza asada con radicchio, avellanas tostadas, cremosa stracciatella y balsámico envejecido.

PRINCIPAL · A ELEGIR

Pescado blanco de temporada al guazzetto con tomate, albahaca y un aromático caldo mediterráneo
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia

POSTRE · PARA COMPARTIR

Cheesecake horneada con coulis de cereza
Panettone servido con una suave crème anglaise
Refrescos y café incluidos

65€ PP



Premium Menu

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Carpaccio de gamba roja con naranja, hinojo, pesto y eneldo
Croquetas Cacio e Pepe con rica salsa de tuétano
Tabla de antipasti italianos con calabacín, tomates secos, alcachofas encurtidas, taralli, aceitunas, mermelada de calabaza y focaccia casera
Tartar de vitello tonnato con alcaparras, salsa de atún y polenta crujiente

PLATO INTERMEDIO · PARA COMPARTIR

Tagliatelle frescos al ragù, cocinado lentamente y lleno de sabor

PRINCIPAL · A ELEGIR

Pescado blanco de temporada al guazzetto con tomate, albahaca y un aromático caldo mediterráneo
Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas negras y patatas doradas
Entrecot de vaca con patatas trufadas y setas silvestres

POSTRE · PARA COMPARTIR

Cheesecake horneada con coulis de cereza
Tiramisù al centro de la mesa
Panettone servido con una suave crème anglaise
Refrescos y café incluidos

80€ PP

*IVA incluido. Mínimo de 10 personas.
*Estos menús están disponibles en todos nuestros espacios, excepto en el Rooftop.
*Los menús pueden adaptarse en caso de restricciones alimentarias o solicitudes especiales.

AÑADE BEBIDAS



CLASSIC MENU

Copa de cava de bienvenida	7€ PP
Cóctel de bienvenida	10€ PP
Refrescos y café	5€ PP
Vino y espumosos	15€ PP
Champán	30€PP



SIGNATURE MENU

Copa de cava de bienvenida	7€ PP
Cóctel de bienvenida	10€ PP
Vino y espumosos	15€ PP
Champán	30€ PP



PREMIUM MENU

Copa de cava de bienvenida	7€ PP
Cóctel de bienvenida	10€ PP
Vino y espumosos	15€ PP
Champán	30€ PP

MENÚS MEDIODÍA



Menu 1

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas italianas con rica salsa de tuétano
Ensalada de tomate de invierno con avellanas tostadas,
cremosa stracciatella y balsámico añejo

PRINCIPAL · A ELEGIR

Tagliatelle frescos con una selección de setas silvestres y
pecorino curado
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas
negras y patatas doradas
Risotto de trufa terminado con parmesano y pimienta negra

POSTRE · PARA COMPARTIR

Tiramisú para compartir al centro de la mesa
Panettone servido con una suave crema inglesa
Café incluido

AÑADE BEBIDAS

Copa de cava de bienvenida 7€ pp
Cóctel de bienvenida 10€ pp
Refrescos 5€ pp
Vino y espumosos 15€ pp
Champán 30€ pp

40€ PP



Menu 2

ENTRANTE · PARA COMPARTIR

Croquetas italianas con rica salsa de tuétano
Carpaccio de roast beef con mizuna, queso Comté y una
intensa salsa demi-glace
Ensalada de tomate de invierno con avellanas tostadas,
cremosa stracciatella y balsámico añejo

PRINCIPAL · A ELEGIR

Pescado blanco de temporada al guazzetto con tomate,
albahaca y un aromático caldo mediterráneo
Pollo asado alla cacciatora con pimientos dulces, aceitunas
negras y patatas doradas
Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia

POSTRE · PARA COMPARTIR

Tarta de queso horneada con coulis de cereza
Panettone servido con una suave crema inglesa
Refrescos y café incluidos

AÑADE BEBIDAS

Copa de cava de bienvenida 7€ pp
Cóctel de bienvenida 10€ pp
Vino y espumosos 15€ pp
Champán 30€ pp

50€ PP

*IVA incluido. Mínimo de 10 personas.

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

*Los menús pueden adaptarse en caso de restricciones alimentarias o solicitudes especiales.

COCKTAIL MENU



BOCADOS SALADOS

- Polenta inflada con tartar de ternera y salsa tonnata
- Croquetas
- Selección de tempuras
- Parmigiana con pesto
- Brocheta de pulpo con mantequilla de anchoas
- Tartar de salmón con remolacha en dos texturas

PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR

- Risotto de parmesano con mantequilla y trufa negra
- Ossobuco italiano estofado lentamente

POSTRE · A COMPARTIR

- Cheesecake
- Profiteroles

AÑADIR BEBIDAS

- Copa de cava de bienvenida 7 € pp
- Cóctel de bienvenida 10 € pp
- Refrescos 5 € pp
- Vino y espumosos 15 € pp
- Champagne 30 € pp



60€ PP

*IVA incluido. Mínimo de 10 personas.
*Estos menús están disponibles en todos nuestros espacios, excepto en la azotea.
*Los menús pueden adaptarse en caso de restricciones alimentarias o solicitudes especiales.

UN PAR DE DETALLES FINALES

Para que todo transcurra sin contratiempos, aquí tienes algunos detalles que debes saber antes de reservar.

PAGO

Se requiere un depósito del 60 % para confirmar la reserva. El 40 % restante deberá abonarse, como máximo, tres días antes de la celebración.

NÚMERO DE INVITADOS

Los planes cambian, lo entendemos. Puedes reducir el número final de invitados hasta en un 10 % sin coste alguno hasta tres días antes del evento. Transcurrido ese plazo, se cobrará el importe íntegro de todos los invitados confirmados.

CANCELACIÓN

Si la celebración se cancela una vez confirmada la reserva, se cobrará el importe total de la misma.

DECORACIÓN FESTIVA Y BRANDING

Puedes personalizar el espacio para la ocasión con la aprobación previa de Miiró Borneta. La señalización y los materiales corporativos deberán cumplir las directrices del espacio y estarán sujetos a la aprobación final del hotel.

¿LO PONEMOS EN EL CALENDARIO?

Escribe a nuestro equipo de ventas en sales@hotelborneta.com o llámanos al +34 935 478 600 para empezar a organizar tu celebración.





Miiro
Borneta

**PARA MÁS INFORMACIÓN,
CONTACTA CON**

SALES

sales@hotelborneta.com

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

Teléfono: +34 935 478 600

Web: www.hotelborneta.com

Instagram: @hotelborneta