

A top-down view of a wooden table set for a festive meal. The table is covered with various items: plates of food, glasses of wine, lit candles in glass holders, and a large arrangement of greenery including eucalyptus leaves, red berries, cinnamon sticks, and pinecones. The overall lighting is warm and intimate.

Festive Season

Miirō
Borneta

Célébrez chez

**MIRO
BORNETA**

Borneta sait recevoir. Une cuisine savoureuse ? Oui.
Du vin servi généreusement ? Évidemment. De
nombreux espaces à t'approprier pour célébrer
comme tu l'entends ? Absolument.

Pour les fêtes de fin d'année, réunis ton équipe, reçois
tes clients ou rassemble tes proches au cœur d'El
Born. Commence par un aperitivo au Volta Bar,
installe-toi pour un festin inspiré de l'Italie, célèbre en
toute intimité dans notre salle à manger privée ou
prends de la hauteur sur notre rooftop pour savourer
des cocktails avec vue sur Barcelone. Choisis l'espace
qui correspond à tes projets ou privatise
l'établissement dans son intégralité. Et avec 92
chambres aux étages supérieurs, rentrer chez toi peut
être aussi simple que prendre l'ascenseur.



ESPACES PRIVATISABLES



01.

Volta Restaurant & Bar



02.

Terrasse Volta, sous les arches



03.

La Salle à Manger Privée



04.

La Galerie



05.

180 Rooftop Bar

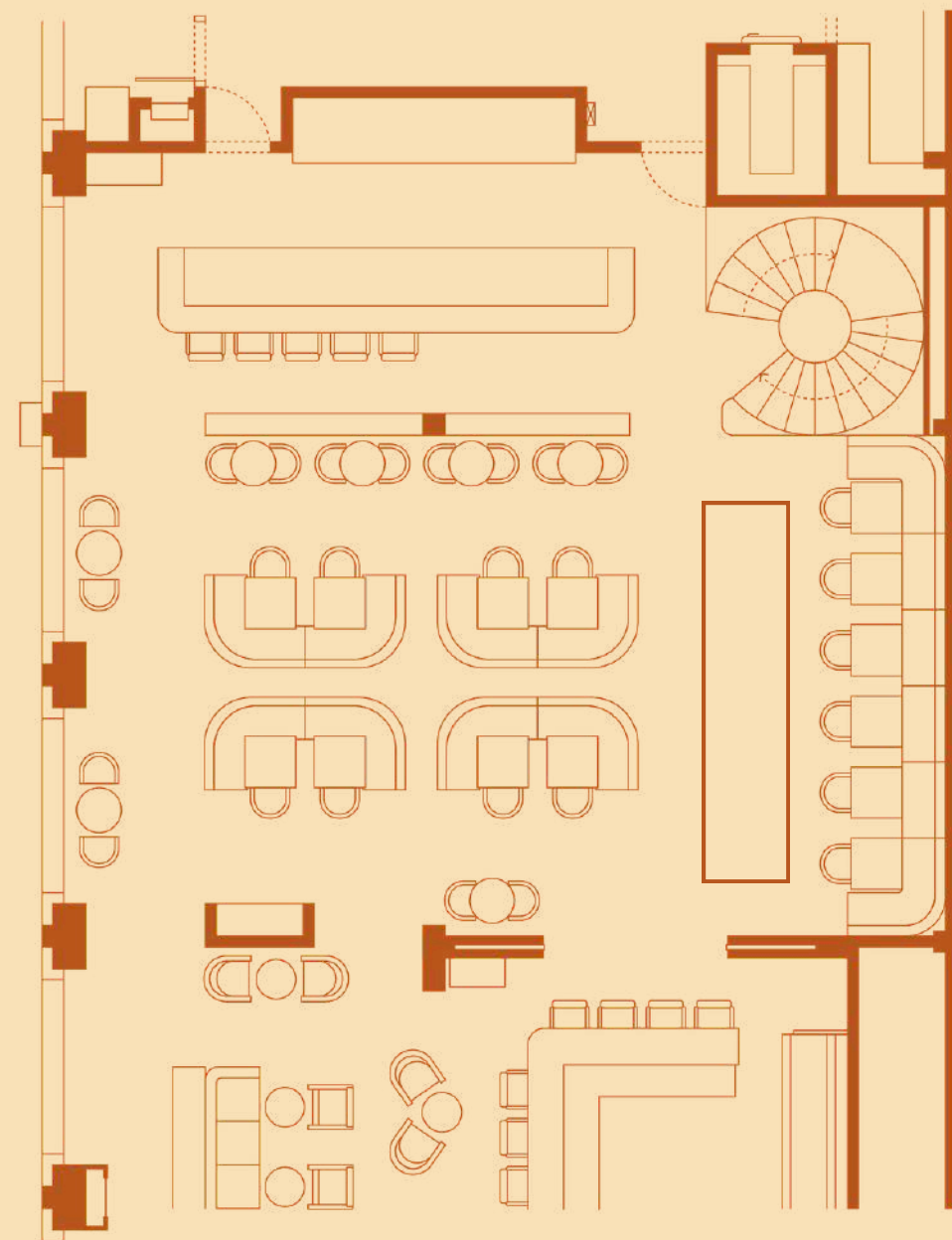


Volta Restaurant & Bar

Volta est un restaurant de quartier proposant une cuisine italienne réconfortante. Des ingrédients de saison, des pâtes faites maison et de généreux plats à partager sont accompagnés d'une sélection de vins italiens indépendants et de cocktails classiques.

Réunis ton équipe pour un déjeuner festif, installe-toi pour un dîner ou privatise entièrement le restaurant.

Avec une capacité d'accueil allant jusqu'à 70 convives assis ou 100 invités en format cocktail, les menus et les boissons s'adaptent à ta célébration.



FORMAT

ASSIS

DEBOUT

CAPACITÉ

70

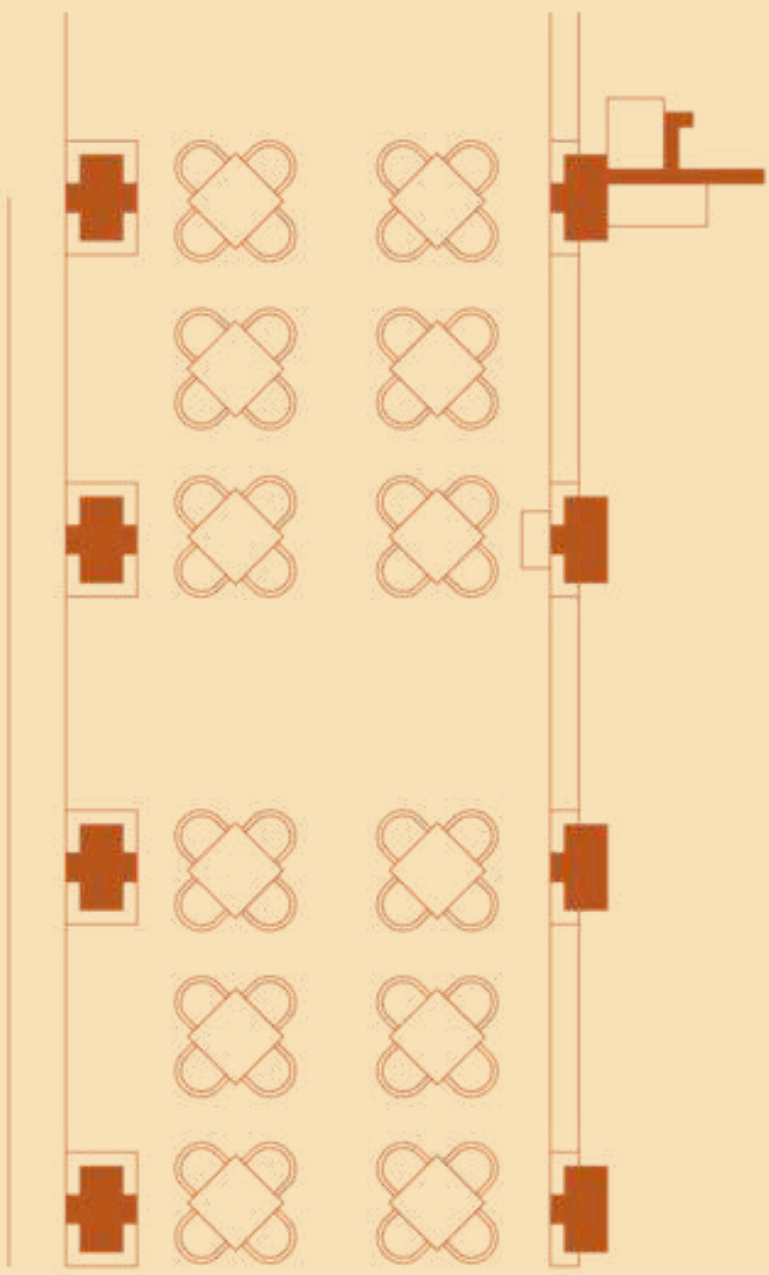
100



Terrasse Volta

S'étendant sous les historiques arches des Porxos de Fontserè, la Terrasse Volta fait rayonner l'esprit de la fête dans les rues d'El Born.

Pouvant accueillir jusqu'à 48 convives assis, elle offre un cadre intimiste pour des déjeuners festifs, des dîners à la chandelle et des verres sous les arches. Choisis ton menu, ajoute un forfait boissons et installe-toi.



FORMAT	ASSIS
CAPACITÉ	48

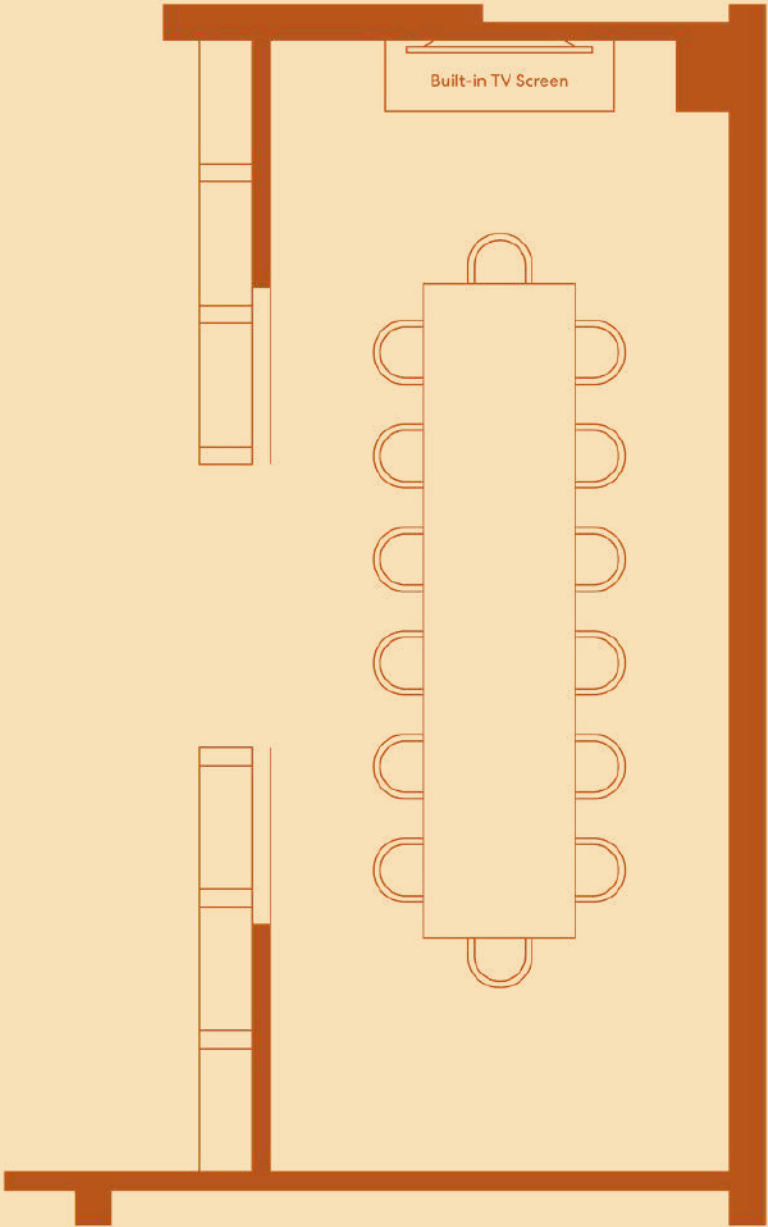


La Salle à Manger Privée

Certaines célébrations se partagent mieux en petit comité. Nichée à quelques pas du Volta Bar, notre salle à manger privée peut accueillir jusqu'à 14 convives autour d'une grande table, avec des menus festifs imaginés par la cuisine de Volta et d'excellents vins toujours à portée de main.

Personnalise l'espace selon l'occasion et ferme les portes pour profiter d'une intimité totale, ou laisse-les ouvertes pour t'imprégner de l'atmosphère de la Gallery attenante. Un choix idéal pour les dîners clients, les célébrations d'équipe et les retrouvailles attendues depuis longtemps.





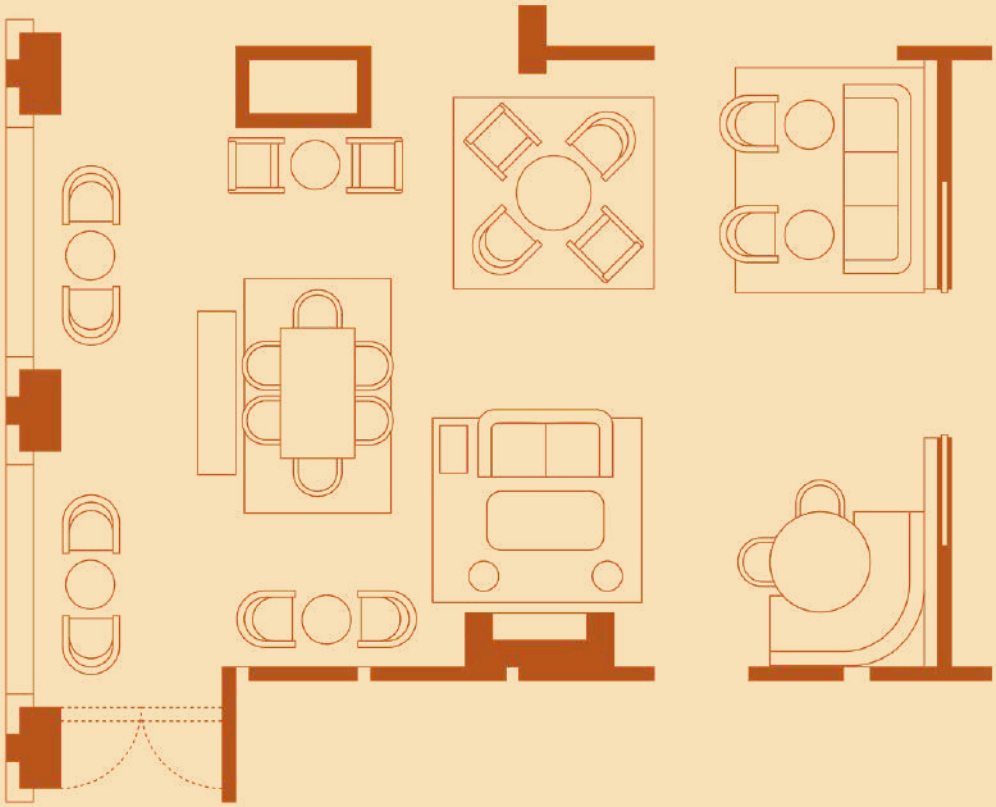
FORMAT	ASSIS
CAPACITÉ	14



La Galerie

Le salon de Borneta est aménagé avec des fauteuils confortables, des espaces chaleureux pour se détendre, des étagères bordées de livres et une sélection d'œuvres d'art soigneusement choisies.

Avec une capacité allant jusqu'à 30 convives assis ou 60 invités en format cocktail, c'est l'endroit idéal pour des réceptions autour d'un verre, des rassemblements de fin d'année et des retrouvailles de saison dans un cadre plus décontracté. Installe-toi confortablement autour de cocktails signature, de vins soigneusement sélectionnés et d'une sélection de bouchées festives signées Volta. Tout ce qu'un bon salon devrait être, avec un bar bien meilleur en prime.



FORMAT	ASSIS	DEBOUT
CAPACITÉ	30	60

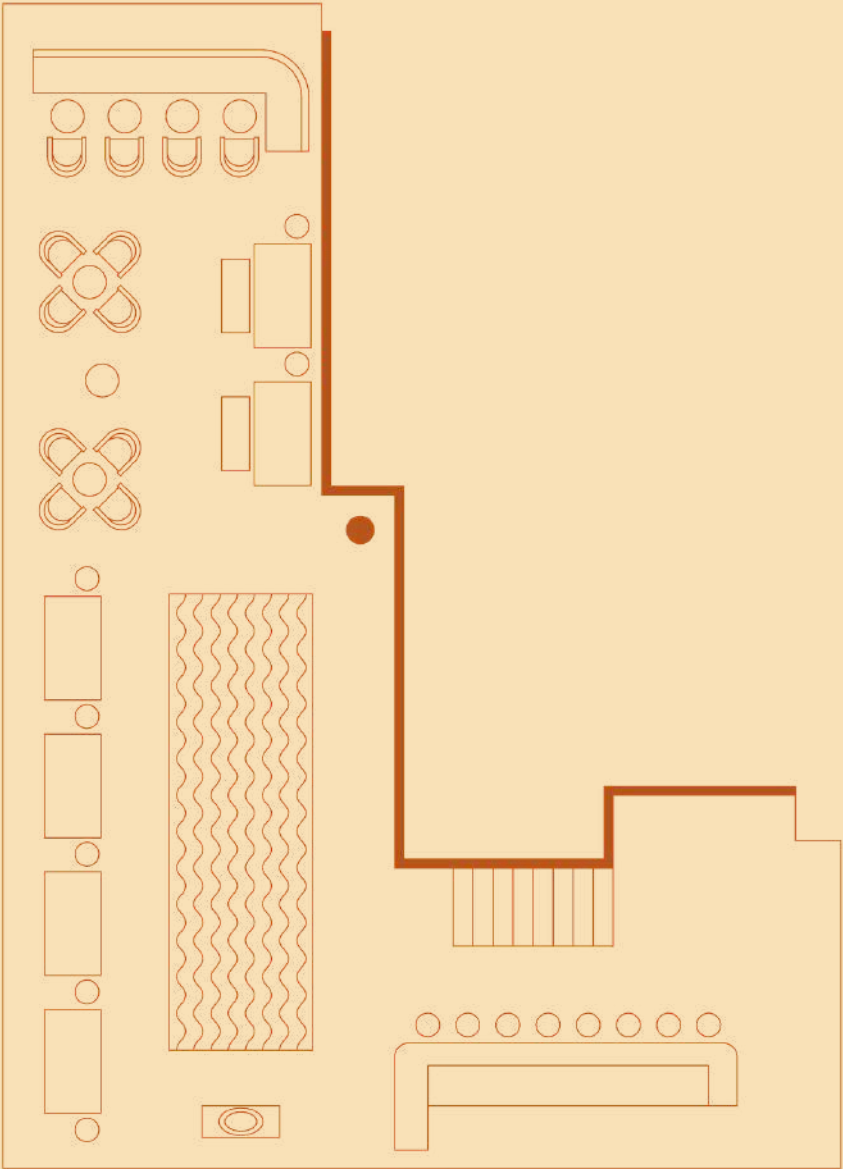
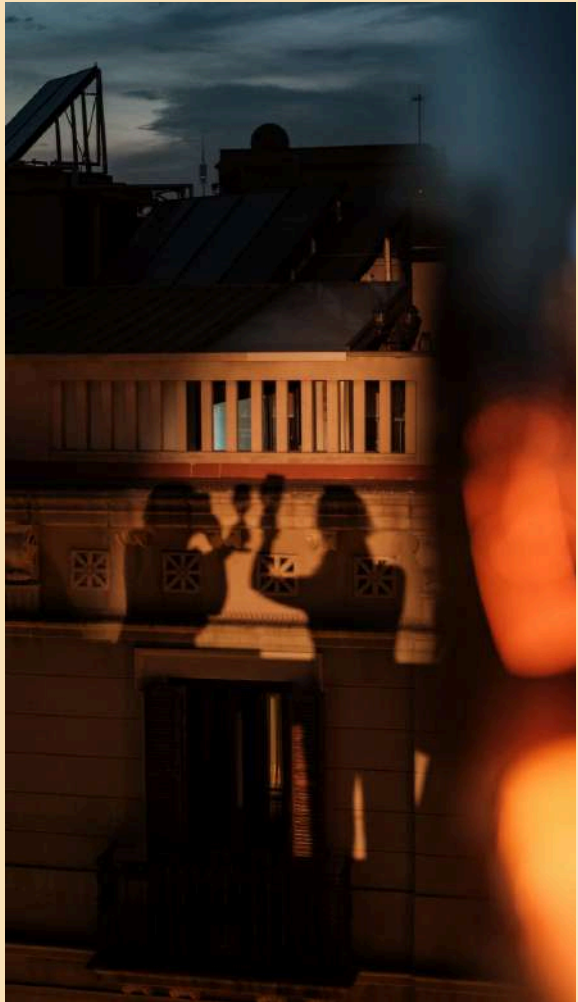
180o Rooftop Bar

Surplombant El Born et offrant une vue imprenable sur le Parc de la Ciutadella et Barcelone au-delà, le 180 Rooftop est l'endroit idéal pour les réceptions cocktails de fin d'année, les rendez-vous à l'heure dorée et les célébrations avec Barcelone à tes pieds.

Les boissons coulent depuis le bar du rooftop, accompagnées d'une sélection d'amuse-bouches et de petits plats issus de la cuisine méditerranéenne de Volta.

Les espaces lounge au bord de la piscine et l'impressionnante sculpture réalisée sur mesure par l'artiste Pilar Zeta complètent le décor. Accueille jusqu'à 45 invités en format cocktail ou 20 convives assis. La vue est incluse.





FORMAT	ASSIS	DEBOUT
CAPACITÉ	20	45



Les Menus

Et maintenant, place à ce qui est sans doute le plus important : ce que tout le monde va manger et boire. Choisissez parmi trois menus festifs à partir de 55 € par personne, mettant à l'honneur des pâtes fraîches faites maison, des fruits de mer, des viandes mijotées et du tiramisù. Les boissons peuvent être adaptées à chaque occasion, qu'il s'agisse d'une coupe de cava à l'arrivée, de cocktails personnalisés, de forfaits open bar ou de tickets boissons. Tout est pensé pour être partagé. La dernière cuillerée de tiramisù, en revanche, est une autre histoire.





Classic Menu

ENTRÉES • À PARTAGER

Croquettes Cacio e Pepe avec une riche sauce à la moelle
Planche d’antipasti italiens avec courgettes, tomates séchées, artichauts marinés, taralli, olives, marmelade de potiron et focaccia maison
Salade de potiron rôti avec radicchio, noisettes torréfiées, stracciatella crémeuse et vinaigre balsamique vieilli

PLAT PRINCIPAL • AU CHOIX

Tagliatelles fraîches aux champignons sauvages et au pecorino affiné
Poulet rôti alla cacciatora avec poivrons doux, olives noires et pommes de terre dorées
Risotto à la truffe finalisé au Parmesan et au poivre noir

DESSERTS • À PARTAGER

Tiramisù à partager au centre de la table
Panettone servi avec une onctueuse crème anglaise

55€ PP



Signature Menu

ENTRÉES • À PARTAGER

Croquettes Cacio e Pepe avec une riche sauce à la moelle
Planche d’antipasti italiens avec courgettes, tomates séchées, artichauts marinés, taralli, olives, marmelade de potiron et focaccia maison
Carpaccio de roast beef avec mizuna, Comté et une savoureuse demi-glace
Salade de potiron rôti avec radicchio, noisettes torréfiées, stracciatella crémeuse et vinaigre balsamique vieilli

PLAT PRINCIPAL • AU CHOIX

Poisson blanc de saison al guazzetto avec tomate, basilic et un bouillon méditerranéen parfumé
Poulet rôti alla cacciatora avec poivrons doux, olives noires et pommes de terre dorées
Ravioli au potiron avec beurre à la sauge

DESSERTS • À PARTAGER

Cheesecake cuit au four avec coulis de cerise
Panettone servi avec une onctueuse crème anglaise
Boissons sans alcool et café inclus

65€ PP



Premium Menu

ENTRÉES • À PARTAGER

Carpaccio de crevette rouge à l’orange, au fenouil, au pesto et à l’aneth
Croquettes Cacio e Pepe avec une riche sauce à la moelle
Planche d’antipasti italiens avec courgettes, tomates séchées, artichauts marinés, taralli, olives, marmelade de potiron et focaccia maison
Tartare de vitello tonnato avec câpres, sauce au thon et polenta croustillante

PLAT INTERMÉDIAIRE • À PARTAGER

Tagliatelles fraîches al ragù, mijotées lentement pour une richesse et une profondeur de saveurs incomparables

PLAT PRINCIPAL • AU CHOIX

Poisson blanc de saison al guazzetto avec tomate, basilic et un bouillon méditerranéen parfumé
Ravioli au potiron avec beurre à la sauge
Poulet rôti alla cacciatora avec poivrons doux, olives noires et pommes de terre dorées
Entrecôte de bœuf avec pommes de terre à la truffe et champignons sauvages

DESSERTS • À PARTAGER

Cheesecake cuit au four avec coulis de cerise
Tiramisù à partager au centre de la table
Panettone servi avec une onctueuse crème anglaise
Boissons sans alcool et café inclus

80€ PP

*TVA incluse. Minimum de 10 personnes.
*Ces menus sont disponibles dans tous nos espaces, à l'exception du Rooftop.
*Les menus peuvent être adaptés en cas de restrictions alimentaires ou de demandes particulières.

FORFAIT BOISSONS



CLASSIC MENU

Verre de cava de bienvenue	7€ PP
Cocktail de bienvenue	10€ PP
Boissons sans alcool et café	5€ PP
Vins et vins effervescents	15€ PP
Champagne	30€ PP



SIGNATURE MENU

Verre de cava de bienvenue	7€ PP
Cocktail de bienvenue	10€ PP
Vins et vins effervescents	15€ PP
Champagne	30€ PP



PREMIUM MENU

Verre de cava de bienvenue	7€ PP
Cocktail de bienvenue	10€ PP
Vins et vins effervescents	15€ PP
Champagne	30€ PP



Menu 1

ENTRÉES · À PARTAGER

Croquettes italiennes avec une riche sauce à la moelle
Salade de tomates d'hiver, noisettes torréfiées, stracciatella
crémeuse et balsamique vieilli

PLAT PRINCIPAL · AU CHOIX

Tagliatelles fraîches aux champignons sauvages et pecorino
affiné
Poulet rôti alla cacciatora aux poivrons doux, olives noires et
pommes de terre dorées
Risotto à la truffe, terminé au parmesan et au poivre noir.

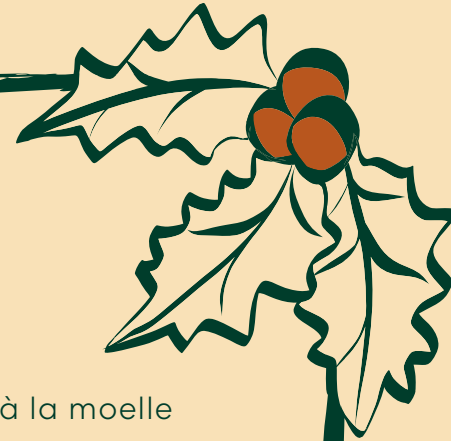
DESSERTS · À PARTAGER

Tiramisù à partager
Panettone servi avec une onctueuse crème anglaise
Café inclus

FORFAIT BOISSONS

Verre de cava de bienvenue 7€ pp
Cocktail de bienvenue 10€ pp
Boissons sans alcool 5€ pp
Vin et vins effervescents 15€ pp
Champagne 30€ pp

40€ PP



Menu 2

ENTRÉES · À PARTAGER

Croquettes italiennes avec une riche sauce à la moelle
Carpaccio de roast-beef au mizuna, comté et riche sauce
demi-glace
Salade de tomates d'hiver, noisettes torréfiées, stracciatella
crémeuse et balsamique vieilli

PLAT PRINCIPAL · AU CHOIX

Poisson blanc de saison al guazzetto, avec tomate, basilic et un
parfumé bouillon méditerranéen
Poulet rôti alla cacciatora aux poivrons doux, olives noires et
pommes de terre dorées
Ravioli à la courge, beurre à la sauge

DESSERTS · À PARTAGER

Gâteau au fromage cuit au four, accompagné d'un coulis de
cerise
Panettone servi avec une onctueuse crème anglaise
Boissons sans alcool et café inclus

FORFAIT BOISSONS

Verre de cava de bienvenue 7€ pp
Cocktail de bienvenue 10€ pp
Vin et vins effervescents 15€ pp
Champagne 30€ pp

50€ PP

*TVA incluse. Minimum de 10 personnes.

*Ces menus sont disponibles dans tous nos espaces, à l'exception du Rooftop.

*Les menus peuvent être adaptés en cas de restrictions alimentaires ou de demandes particulières.

COCKTAIL MENU



BOUCHÉES SALÉES

Polenta soufflée au tartare de bœuf et sauce tonnata
Croquettes
Sélection de tempuras
Parmigiana au pesto
Brochette de poulpe au beurre d'anchois
Tartare de saumon et betterave en deux textures

PLAT PRINCIPAL · AU CHOIX

Risotto au parmesan, beurre et truffe noire
Ossobuco italien mijoté lentement

DESSERT · À PARTAGER

Cheesecake
Profiteroles

AJOUTER LES BOISSONS

Coupe de cava de bienvenue 7 € pp
Cocktail de bienvenue 10 € pp
Boissons sans alcool 5 € pp
Vins et vins pétillants 15 € pp
Champagne 30 € pp

60€ PP



*TVA incluse, minimum de 10 personnes

*Ces menus sont disponibles dans tous nos espaces, à l'exception du Rooftop

*Les menus peuvent être adaptés en cas de restrictions alimentaires ou de demandes particulières.

QUELQUES DERNIERS DÉTAILS

Pour que tout se déroule sans encombre, voici quelques informations utiles à connaître avant de réserver.

PAIEMENT

Un acompte de 60 % est requis pour confirmer la réservation. Les 40 % restants devront être réglés au plus tard trois jours avant la célébration.

NOMBRE D'INVITÉS

Les plans peuvent changer, nous le comprenons. Tu peux réduire le nombre final d'invités jusqu'à 10 % sans frais jusqu'à trois jours avant l'événement. Passé ce délai, le montant total de tous les invités confirmés sera facturé.

ANNULATION

Si la célébration est annulée après confirmation de la réservation, le montant total de la réservation sera facturé.

DÉCORATION FESTIVE ET IDENTITÉ DE MARQUE

Tu peux personnaliser l'espace pour l'occasion sous réserve de l'accord préalable de Miiro Borneta. La signalétique et les supports de communication de marque devront respecter les directives de l'établissement et resteront soumis à l'approbation finale de l'hôtel.

ON L'INSCRIT À L'AGENDA ?

Écrivez à notre équipe commerciale à l'adresse sales@hotelborneta.com ou appelez-nous au +34 935 478 600 pour commencer à organiser votre célébration.





Miiro

Borneta

**POUR PLUS
D'INFORMATIONS,
CONTACTEZ-NOUS**

SALES

sales@hotelborneta.com

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

Téléphone: +34 935 478 600

Web: www.hotelborneta.com

Instagram: @hotelborneta