



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS 2023



CHRISTMAS MENUS FOR GROUPS 2023



HYATT
REGENCY™
BARCELONA TOWER

NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

CHRISTMAS MENUS FOR GROUPS

OPCIÓN 1 | OPTION 1

ENTRANTES A COMPARTIR - STARTERS TO SHARE

Jamón ibérico al corte

Iberian cured ham

Anchoas del Cantábrico

Cantabrian anchovies

Croquetas Tower de jamón ibérico y de berenjena con provolone

Beetroot and cream cheese Oreo

Canelón de pollo y foie con salsa de hierbas y trufa de invierno

Chicken and foie gras cannelloni with herb and winter truffle sauce

Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates KMO del Parc Agrari del Prat

Our smoked buffalo burrata served on a variety of locally sourced

KMO tomatoes from Parc Agrari del Prat



PRINCIPALES A ESCOGER - FIRST COURSE

Hojaldre de carrillera de ibérico con castañas y puré de boniato

Puff pastry of Iberian pork cheeks with chestnuts and sweet potato purée

o / or

Salmón a la parrilla de hibachi con salsa de soja y miel de naranjo acompañado de
trinxat de patata y espárragos verdes

*Grilled hibachi grilled salmon lacquered with soy sauce and orange honey
served with potato trinxat and green asparagus*



POSTRE - DESSERT

Postre a elección del Chef

Dessert of Chef's choice

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra
Assortment of breads and oils from our land

Neulas y turrones
Wafers and nougats



BODEGA - WINE CELLAR

Vino blanco y vino tinto La Sala D.O. Penedés
White wine and red wine La Sala D.O. Penedés

Agua mineral, refrescos y cerveza
Mineral water, soft drinks, and beer

Café y té
Coffee and tea

Copa de cava para brindar 5€/persona
Glass of cava for toast, €5/person

55€

Precio por persona - IVA incluido
Per person - VAT included

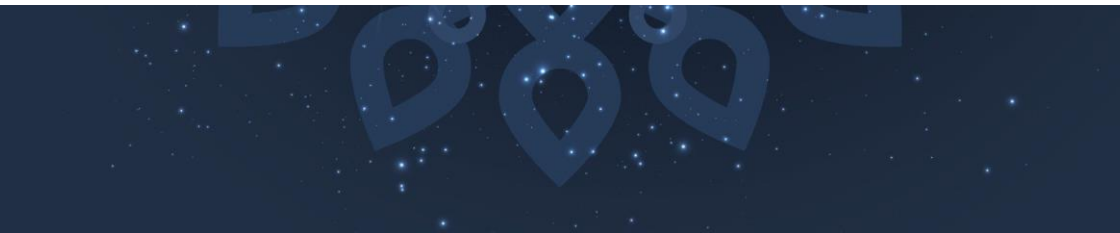


*El segundo plato debe elegirse 5 días laborables antes de la fecha reservada.
The second course must be chosen 5 working days before the booked date.

Para una selección de vinos alternativa y recomendaciones personalizadas,
consulte a nuestro equipo de restaurante.
*For an alternative wine selection and personalised recommendations,
please ask our restaurant team.*

Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.
**If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*

Mín. nº de comensales: 10 - Máx. nº de comensales: 25 - Duración 90 min.
Min. number of guests: 10. Max. Number of guests: 25. Duration: 90 min.



NAVIDAD 2023



CHRISTMAS 2023

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS

CHRISTMAS MENUS FOR GROUPS

OPCIÓN 2 | OPTION 2

ENTRANTES A COMPARTIR - STARTERS TO SHARE

Jamón ibérico al corte

Iberian cured ham

Anchoas del Cantábrico

Cantabrian anchovies

Croquetas Tower de jamón ibérico y de berenjena con provolone

Beetroot and cream cheese Oreo

Canelón de pollo y foie con salsa de hierbas y trufa de invierno

Chicken and foie gras cannelloni with herb and winter truffle sauce

Nuestra burrata ahumada de búfala sobre variedad de tomates KMO del Parc Agrari del Prat

Our smoked buffalo burrata served on a variety of locally sourced

KMO tomatoes from Parc Agrari del Prat



PRINCIPALES A ESCOGER - FIRST COURSE

Solomillo Wellington deconstruido con patatas y mantequilla de ajos tiernos

Deconstructed sirloin steak Wellington with potatoes and garlic butter

o / or

Bacalao confitado y gratinado con alioli, hummus y sofrito de tomate lima

Cod confit and au gratin with aioli, hummus, and lime tomato



POSTRE - DESSERT

Postre a elección del Chef

Dessert of Chef's choice

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra
Assortment of breads and oils from our land

Neulas y turrones
Wafers and nougats



BODEGA - WINE CELLAR

Vino blanco y vino tinto La Sala D.O. Penedés
White wine and red wine La Sala D.O. Penedés

Agua mineral, refrescos y cerveza
Mineral water, soft drinks, and beer

Café y té
Coffee and tea

Copa de cava para brindar 5€/persona
Glass of cava for toast, €5/person

59€

Precio por persona - IVA incluido
Per person - VAT included

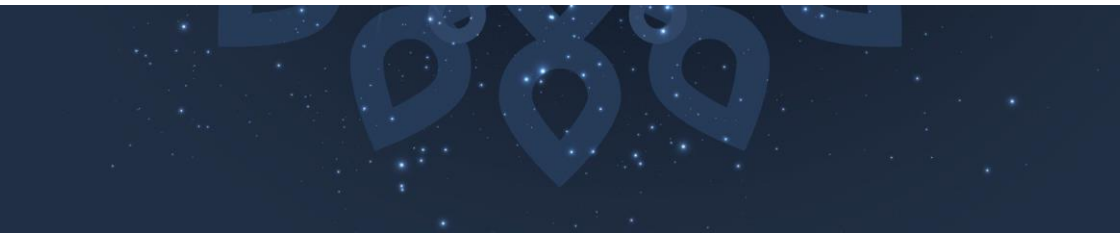


*El segundo plato debe elegirse 5 días laborables antes de la fecha reservada.
The second course must be chosen 5 working days before the booked date.

Para una selección de vinos alternativa y recomendaciones personalizadas,
consulte a nuestro equipo de restaurante.
*For an alternative wine selection and personalised recommendations,
please ask our restaurant team.*

Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.
**If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.*

Mín. nº de comensales: 10 - Máx. nº de comensales: 25 - Duración 90 min.
Min. number of guests: 10. Max. Number of guests: 25. Duration: 90 min.





HYATT
REGENCY™

BARCELONA TOWER

Para reservas y/o más información

For bookings and/or more information:

terrumrestaurant@hyatt.com

+34 934 135 040