

# Celebraciones



H10 Urquinaona Plaza

★★★★

# Servicios de cocktail

Menú degustación con pase de platos fríos y calientes durante 2 horas en las que el servicio de bebida está incluido.

Disfrutarán de la privatización al completo del espacio, que puede ser nuestra terraza interior El Jardí, con un jardín vertical de más de 6 metros y nuestra palmera centenaria, protegida por patrimonio; o en nuestro rooftop Lluna, situado en la 6ª planta del hotel.



# Menú celebración

Servicio en mesa consistente en entrantes a compartir y principal a elegir, con la propuesta de bebida incluida, de una duración de dos horas en nuestro restaurante o en sala.



# Cocktails

## Lirio

Copa de cava

Limonada

Chips

Dados de queso manchego en aceite de oliva y especias

Aceitunas variadas

### Fríos

Perla de mozzarella y tomate seco confitado con pesto verde trufado y micromezclum - V

Pan de chapata con tomate y jamón ibérico

Mini tartar de salmón ahumado con guacamole 

Ceviche de corvina 

Foie micuit con cebolla al oporto (SUPL. 4€)

Pintxo de steak tartar (SUPL. 4€)

Dado de atún en escabeche (SUPL. 4€) 

### Calientes

Brocheta de pollo yakitori

Cuchara de pulpo con patata y mayonesa al aroma de Pimentón de la Vera 

Microbao de pato desmigado a baja temperatura con salsa hoisin

Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, cheddar y salsa sweet chili

Brocheta de secreto ibérico, pimiento del padrón y salsa romesco (SUPL. 4€)

### Postre

Brochetas de fruta de temporada

Chupito de mousse de chocolate y plátano

### Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino Blanco: Hermanos Lurton, D.O. Rueda

Vino Tinto: 5 Fincas Perelada D.O. Empordà

Cava Perelada Cuvee Reserva

Cafés e infusiones

Precio por persona  
**55€**



Pescetariano



Vegetariano-ovolactovegetariano

# Azalea

Copa de cava

Limonada

Chips

Dados de queso manchego en aceite de oliva y especias

Aceitunas variadas

## Fríos

Pan de coca con tomate y surtido de ibéricos

Tosta de foie micuit con cebolla al oporto

Bombón de salmón ahumado relleno de queso cremette y ralladura de lima 

Brocheta de queso feta, cherries y paté de aceituna con albahaca - V

Mini tartar de atún con guacamole 

Pintxo de steak tartar (SUPL. 4€)

## Calientes

Bocadito de pulpo a feira con cachelos 

Brocheta de secreto ibérico con pimiento del padrón

Mini bocadillo de solomillo de ternera con pimientos del piquillo

Mini canelón de meloso de ternera

Risotto de boletus edulis - V

## Postre

Brochetas de frutos rojos

Mousse de chocolate y plátano

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino Blanco: Albariño Terra de Godos D.O. Rías Baixas

Vino Tinto: Finca Legardeta D.O. Navarra

Cava Perelada Cuvee Reserva

Cafés e infusiones

Precio por persona  
**65€**

 Pescetariano

V Vegetariano-ovolactovegetariano

# Menú celebración

Copa de cava

Dados de queso manchego en aceite de oliva y especias

Aceitunas variadas y chips

## Degustación de entrantes

Chupito de sopa de tomate, brocheta de langostinos y polvo de pistacho 🐟

Micro bao relleno de pato confitado desmigado con salsa hoisin

Pan de coca con surtido de ibéricos

Brocheta de pulpo con mojo picón 🐟

Mini tataki de atún sobre alga wakame, salsa yakisoba y sésamo 🐟

Mini medallón de foie mi-cuit con cebolla caramelizada al oporto (SUPL. 4€)

Pintxo de steak tartar (SUPL. 4€)

## Plato principal

Terrina de cordero a baja temperatura con puré de patata ahumada y crujiente de puerros

o

Lomo de bacalao confitado con salsa de pimientos del piquillo confitado y salteado de tirabeques y tomates cherry

o

Ravioli de calabacín relleno de berenjena asada, crema de calabaza y espárragos salteados -

V

---

Solomillo de ternera con salsa de foie y gratén de patata (SUPL. 5€)

o

Rodaballo al horno con patatas panaderas y salsa de trompetas de la muerte (SUPL. 4€)

## Postre

Semi esfera de frambuesa

o

Sopa de cacao con helado de vainilla y crumble de lima

## Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino Blanco: Albariño Terra de Godos, D.O. Rías Baixas

Vino Tinto: 5 Fincas Perelada D.O. Empordà

Cava Perelada Cuvée Reserva

Café e infusiones

 Pescetariano

 Vegetariano-ovolactovegetariano

Precio por persona  
**55€**

# Menú infantil

Para los más pequeños...

Limonada

Chips

Aceitunas variadas

Mini sándwiches de jamón y queso

Mini pizzas variadas

Mini delicias de frankfurts

Croquetas de pollo rustido

Mini hamburguesas de ternera

Helado del chef

Agua mineral, refrescos y zumos



Precio por niño@  
29€

**Condiciones:** mínimo de 6 niños para poder realizar este menú

# Condiciones

Servicio aplicable para un mínimo de 20 personas y un máximo de 65. La duración de los servicios propuestos es de 2 horas desde que se comienza a servir bebida y comida.

- La capacidad máxima para banquete es de 30 personas (sala Palmera).
  - La capacidad máxima para cóctel en Jardí es de 65 personas.
  - La capacidad máxima para cóctel en Terraza Lluna es de 40 personas.
- Consultar suplementos para exclusividad de espacios.
  - Minutas personalizadas.
- **Menú celebración:** la elección de principales debe ser uniforme: una opción de carne o una opción de pescado para todo el grupo; la única excepción a añadir es la opción vegetariana.
  - Se elige una opción de postre para todos los comensales.
  - Para confirmar el evento, necesitamos que nos hagan llegar una petición del servicio solicitado por escrito. Recibirán nuestra confirmación también por escrito.
  - Una vez se ha confirmado el evento, solicitamos un pago del 30% del total del servicio solicitado como confirmación.
    - El resto deberá abonarse 14 días antes del día del evento.
  - En caso de cancelación total del evento, es necesario comunicarlo 2 semanas antes de la fecha prevista. Si la cancelación es posterior, no se haría devolución del importe prepago.
- El número total de comensales se ha de comunicar 10 días antes del evento y este será el número definitivo a efectos de facturación.
- Todos los comensales deben elegir el mismo menú. Excepto el plato principal que se puede elegir 15 días antes del evento.
  - Si padece alguna alergia o intolerancia, consulta con nuestro personal con previa antelación.
- En caso de realizar el evento en la Terraza Lluna, durante la realización del mismo queda totalmente prohibido utilizar la piscina.

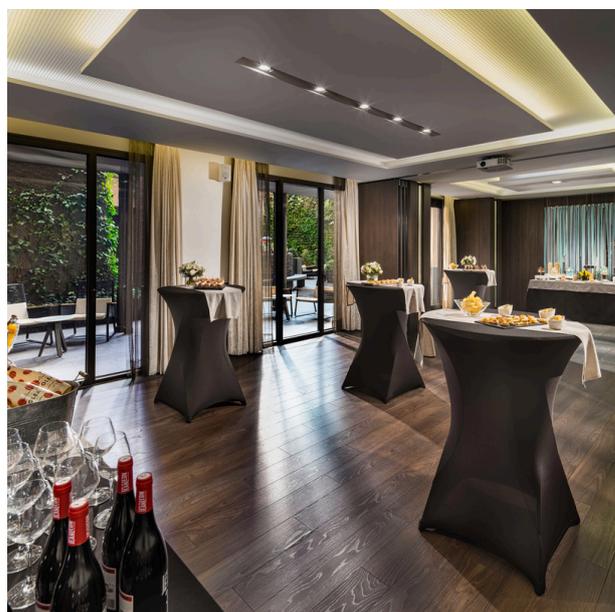
Opcional:

Pastel de celebración: suplemento 6 € por persona (consultar opciones con el hotel)

Mesa dulce ("Candy Bar"): Suplemento 150 €

Sala infantil: Suplemento 350 € (incluye mesa dulce)

Barra libre: Suplemento 30 € por persona (2 horas). Para más opciones, contactar con el departamento comercial.



## Contacto

[reservas2.hup@h10hotels.com](mailto:reservas2.hup@h10hotels.com)

[comercial.hup@h10hotels.com](mailto:comercial.hup@h10hotels.com)

93 238 20 40

Plaça Urquinaona, 2

08010 Barcelona



@h10urquinaonaplaza



H10 Urquinaona Plaza