

Eventos & Convenciones

Events & Conventions

Catalonia Diagonal Centro

Calle Balmes, 142-146 | 08008 - Barcelona

diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com

93 415 90 90 | cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •





Catalonia Diagonal Centro

El Hotel

ES El Hotel Catalonia Diagonal Centro, ubicado en el corazón del barrio Eixample, ofrece una experiencia inolvidable en Barcelona.

Con una estratégica ubicación junto al Passeig de Gràcia y cerca de los principales edificios de la ruta modernista de la ciudad, el hotel de 4 estrellas cuenta con 87 habitaciones, incluyendo opciones premium, executive y una suite.

Disfruta de un oasis urbano con piscina, solárium y gimnasio equipado.

El hotel destaca por sus 4 salones para eventos, incluyendo la Gran Catalonia A + B con capacidad para 200 personas y equipada con tecnología audiovisual de vanguardia.

Con servicios como Wi-Fi gratuito, estacionamiento propio con recarga para coches eléctricos, y una oferta gastronómica variada, el Catalonia Diagonal Centro es el lugar ideal para eventos corporativos y celebraciones especiales.

EN The Catalonia Diagonal Centro Hotel, located in the heart of the Eixample district, offers an unforgettable experience in Barcelona. With a strategic location near Passeig de Gràcia and close to the city's main modernist buildings, this 4-star hotel features 87 rooms, including premium, executive, and a suite. Enjoy an urban oasis with a pool, solarium, and fully-equipped gym.

The hotel stands out for its 4 event rooms, including the Gran Catalonia A + B, accommodating up to 200 people and equipped with cutting-edge audiovisual technology. With amenities such as free Wi-Fi, private parking with electric vehicle charging, and a diverse culinary offering, Catalonia Diagonal Centro is the ideal venue for corporate events and special celebrations.



Sala Catalonia A + B

Las Salas

- ES Situado en la calle Balmes, una de las arterias de Barcelona en pleno barrio del Eixample, se encuentra el hotel Catalonia Diagonal Centro. Este hotel cuenta con 4 salas, una de las cuales ha sido renovada recientemente y cuenta con una gran pantalla LED de alta resolución y gran formato. El hotel ofrece una amplia oferta gastronómica con todo tipo de menús para comidas y cenas además de coffee breaks y cócteles. Junto a las salas se encuentra el espacio del Gastrobar el cual puede privatizarse y unirse a las salas para celebrar un aperitivo previo a la cena o cócteles. El Diagonal Centro cuenta con conexión Wi-Fi gratuita en todo el hotel. Cuenta además con servicios de fitness y piscina para los clientes y sus 87 habitaciones están acondicionadas para que tengas una estancia confortable y disfrutes de la ciudad de Barcelona. El Catalonia Diagonal Centro es un espacio perfecto para convenciones, cenas y comidas, cócteles, comuniones o bodas.
- EN Located on Balmes Street, one of the main arteries in the heart of Barcelona's Eixample district, you'll find the Catalonia Diagonal Centro Hotel. This hotel features 4 event spaces, one of which has recently been renovated and equipped with a large high-resolution LED screen. The hotel offers a diverse gastronomic selection with menus for lunches, dinners, as well as coffee breaks and cocktails. Adjacent to the event spaces is the Gastrobar area, which can be privatized and combined with the event spaces for pre-dinner appetizers or cocktails. The Diagonal Centro provides complimentary Wi-Fi throughout the hotel. Additionally, it offers fitness services and a pool for guests, and its 87 rooms are designed for a comfortable stay, allowing you to fully enjoy the city of Barcelona. The Catalonia Diagonal Centro is a perfect venue for conventions, dinners, cocktails, communions, or weddings.

Tabla de capacidades

Capacity chart

	M2	Cocktail Cocktail 	Banquete Banquete 	Escuela School 	Teatro Theatre 	Reunión Reunion 	Tipo U U shape 	1 día 1 day	½ día ½ day
Catalonia A+B	240	180	150	105	200	39	45	1250€	1050€
Catalonia A	120	70	50	36	80	15	21	850€	750€
Catalonia B	120	70	50	40	80	20	24	750€	650€
Sant Jordi	60	50	40	36	60	21	24	550€	450€
Barcelona	48	30	30	24	40	15	18	550€	450€

Material audiovisual

Audiovisual equipment

Pantalla y proyector
Screen and beamer

Incluido
Included

Técnico de sonido
Sound technician

Tarifa a consultar
Rate to be consulted

El precio de la sala incluye:
blocs de notas, bolígrafos,
caramelos, pizarra de papel,
y agua mineral.

The room price includes:
notepads, pens, candies, flip
chart and mineral water.

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Sala Catalonia A + B

240 m²



180 pax



150 pax



105 pax



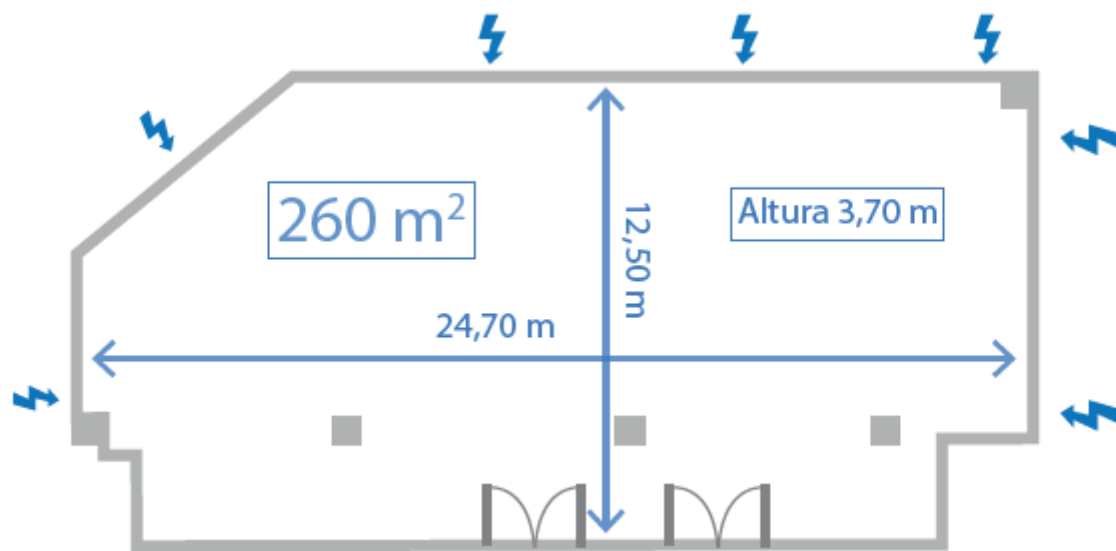
200 pax



39 pax



45 pax



MATERIAL INCLUIDO

- Pantalla LED UHD (4,30 X 2,40 m) de conexión directa al dispositivo móvil por "HDM"
- Megafonía con 4 micrófonos inalámbricos (2 de mano y 2 de diadema)
- Rack de prensa con 1 entrada y 8 salidas
- 1 flip chart interactivo táctil 55"

INCLUDED MATERIAL

- Screen LED UHD (4,30 X 2,40 m) with direct connection to your device through "HDMI"
- PA System with 4 wireless mics (2 handheld and 2 headband)
- Press rack (1 input / 8 outputs)
- 1 interactive tactile flip chart 55"



Sala Catalonia A

120 m2



70 pax



50 pax



36 pax



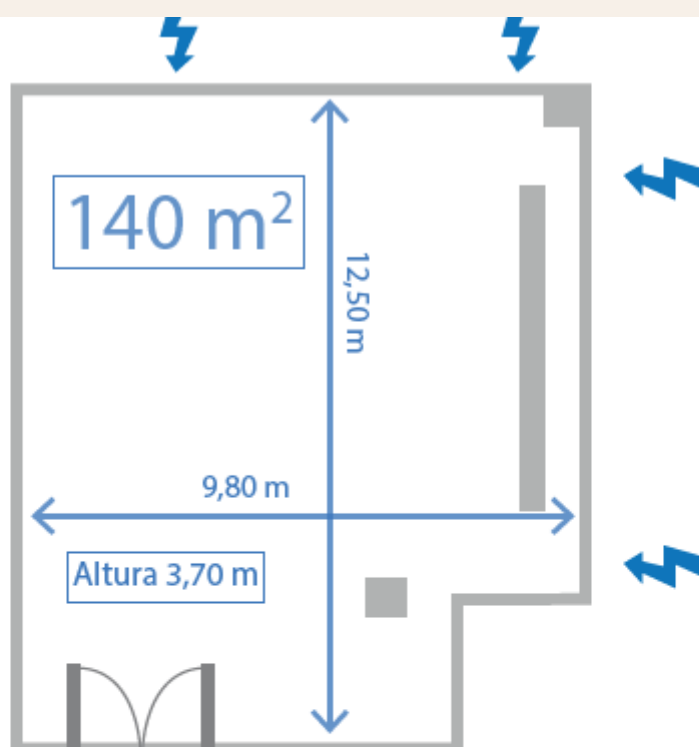
80 pax



15 pax



21 pax

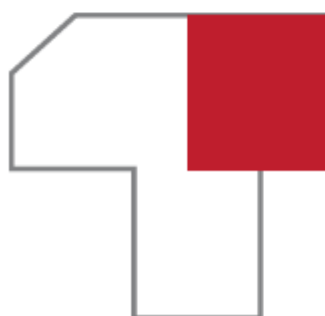


MATERIAL INCLUIDO

- Pantalla LED UHD (4,30 X 2,40 m) de conexión directa al dispositivo móvil por "HDM"
- Megafonía con 2 micrófonos inalámbricos (1 de mano y 1 de diadema)
- Rack de prensa con 1 entrada y 8 salidas
- 1 flip chart interactivo táctil 55"

INCLUDED MATERIAL

- Screen LED UHD (4,30 X 2,40 m) with direct connection to your device through "HDMI"
- PA System with 2 wireless mic (1 handheld and 1 headband)
- Press rack (1 input / 8 outputs)
- 1 interactive tactile flip chart 55 "



Sala Catalonia B

120 m²



70 pax



50 pax



40 pax



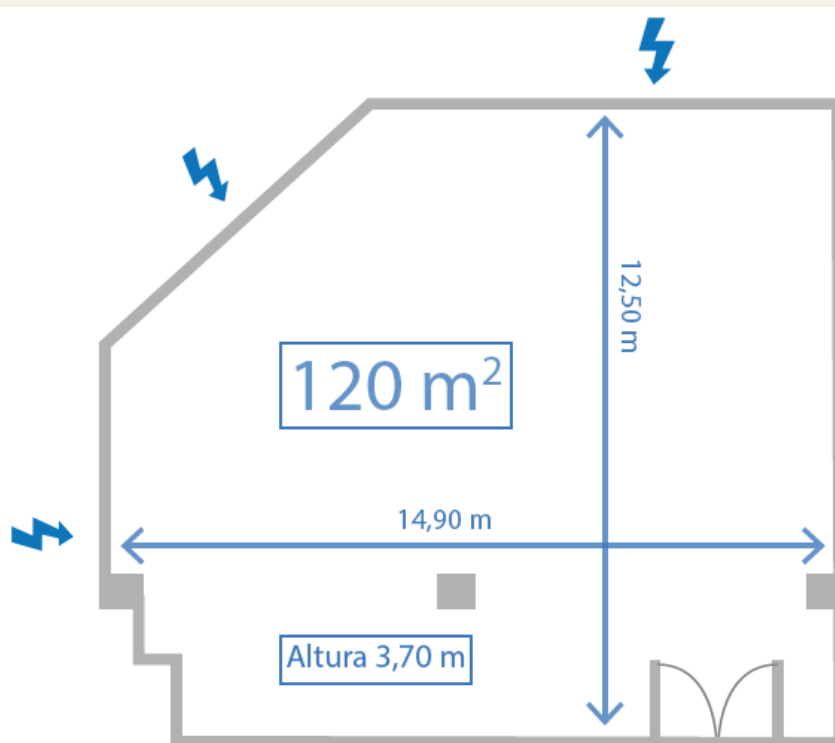
80 pax



20 pax



24 pax

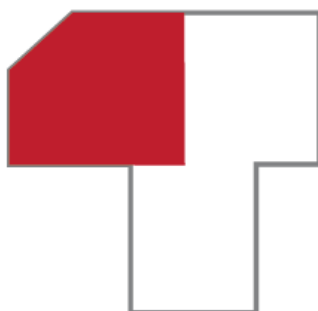


MATERIAL INCLUIDO

- Pantalla digital de 98" con conexión por HDMI
- Megafonía con 2 micrófonos inalámbricos (1 de mano y 1 de diadema)
- 1 flip chart (rotafolio)

INCLUDED MATERIAL

- 98" digital screen with HDMI connection
- PA System with 2 wireless mic (1 handheld and 1 headband)
- 1 flip chart



Sala Sant Jordi

60 m²



50 pax



40 pax



36 pax



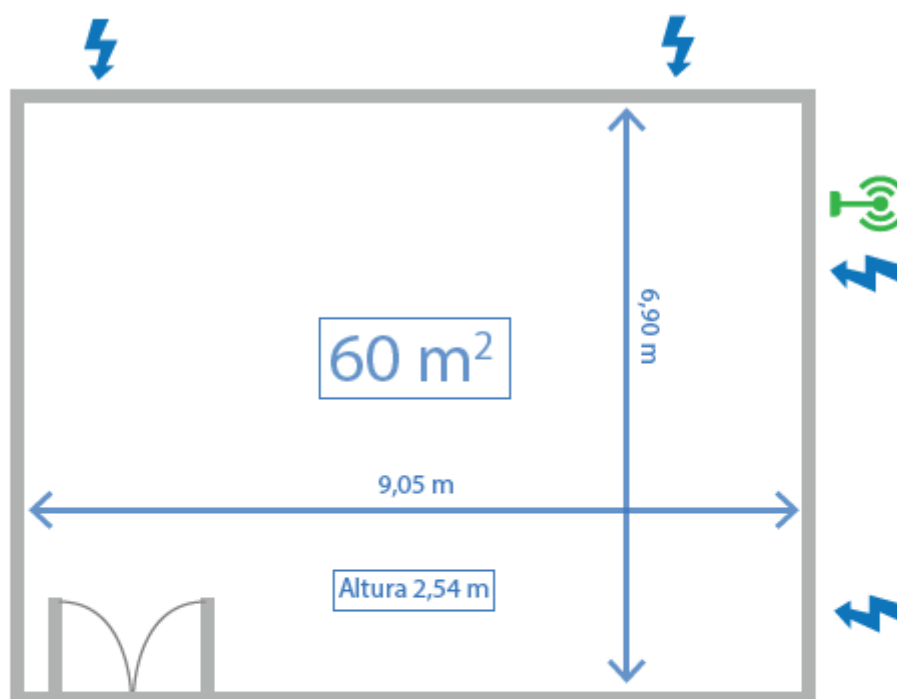
60 pax



21 pax



24 pax



MATERIAL INCLUIDO

- Pantalla de proyección (1,80 x 1,80 m) y proyector con conexión de "HDMI" o "VGA"
- Altavoz amplificado
- 1 flip chart (rotafolio)

INCLUDED MATERIAL

- Screen (1,80 X 1,80 m) and projector** with connection "HDMI" or "VGA"
- 1 speaker (P.A.)**
- 1 flip chart

Sala Barcelona

48 m²



30 pax



30 pax



24 pax



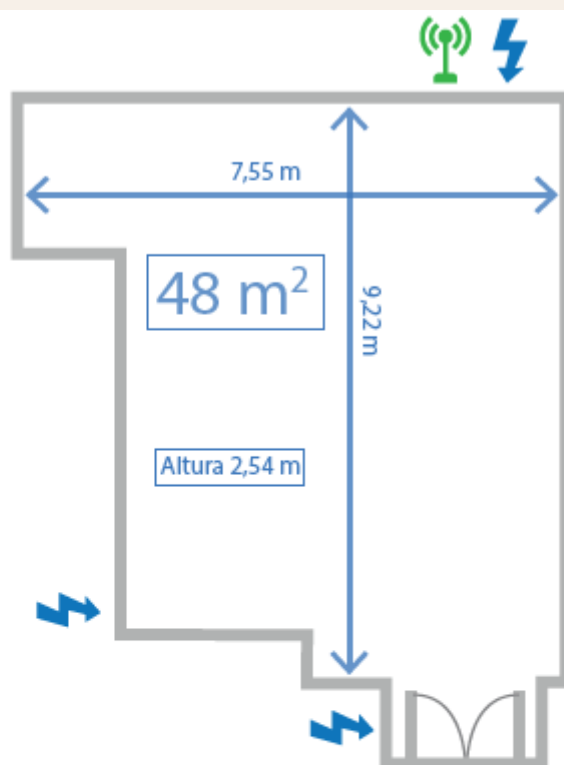
40 pax



15 pax



18 pax



MATERIAL INCLUIDO

- Pantalla de proyección (1,80 x 1,80 m) y proyector con conexión de "HDMI" o "VGA"
- Altavoz amplificado
- 1 flip chart (rotafolio)

INCLUDED MATERIAL

- Screen (1,80 X 1,80 m) and projector** with connection "HDMI" or "VGA"
- 1 speaker (P.A.)**
- 1 flip chart



Cocktails & Menús

Coffee Break

Coffee Break Básico

Café Nespresso, leche o bebida vegetal,
Infusiones, zumo de naranja natural,
Agua mineral y con gas

Precio por persona: 8,50€ | Servicio de 30 minutos

Standard Coffee Break

Nespresso coffee, milk or plant-based milk,
Tea and herbal tea, fresh orange juice and
Mineral water and sparkling water

Price per person: 8,50€ | 30 minutes service

Coffee Break Dulce

Café Nespresso, leche o bebida vegetal,
Infusiones, zumo de naranja natural,
Agua mineral y con gas

SURTIDO DE BOLLERÍA (Selección de 3 tipos)

Mini croissant de mantequilla
Mini croissant de cereales
Hojaldre de chocolate
Hojaldre de crema
Xuxo artesano
Plumcake de limón
Mini berlina de pistacho
Mini berlina de galleta lotus
Lazo de canela
Mini palmera

Precio por persona: 11€ | Servicio de 30 minutos

Sweet Coffee Break

Nespresso coffee, milk or plant-based milk,
Tea and herbal tea, fresh orange juice and
Mineral water and sparkling water

PASTRY ASSORTMENT (Assortment of 3 types)

Mini butter croissant
Mini cereal croissant
Chocolate puff pastry
Custard puff pastry
Artisanal Xuxo (traditional Catalan pastry)
Lemon pound cake
Mini Pistachio Berliner
Mini Lotus Biscoff Berliner
Cinnamon twist
Mini palmier

Price per person: 11€ | 30 minutes service

Coffee Break Salado

Café Nespresso, leche o bebida vegetal,
Infusiones, zumo de naranja natural,
Agua mineral y con gas

SURTIDO DE MINI BOCADILLOS
(Selección de 3 tipos)

Wrap de pavo, queso crema y tartufata
Wrap de salmón ahumado con queso crema
Wrap de hummus, rúcula y tomates asados
Rústico de cristal con jamón ibérico
Flautín de avena, tomate y fuet
Pan de 8 cereales con atún, paté de oliva y tomate
Integral de queso brie, aceite de trufa y tomate
Pan rústico de aceitunas con brie y salmón
Focaccia con queso crema, anchoa y pesto
Focaccia de aceituna negra, mozzarella y mortadella
Croissant de mantequilla con jamón ibérico

Precio por persona: 13€ | Servicio de 30 minutos

Savory Coffee Break

Nespresso coffee, milk or plant-based milk, Tea
and herbal tea, fresh orange juice and Mineral
water and sparkling water

MINI SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 3 types)

Turkey, cream cheese & truffle wrap
Smoked salmon & cream cheese wrap
Hummus, arugula & roasted tomato wrap
Crystal rustic bread with Iberian ham
Oat baguette with tomato & fuet
Eight-Grain Bread with Tuna, Olive Pâté & Tomato
Whole wheat with brie, truffle oil & tomato
Rustic olive bread with brie & salmon
Focaccia with cream cheese, anchovy & pesto
Black Olive Focaccia with Mozzarella & Mortadella
Butter croissant with Iberian Ham

Price per person: 13€ | 30 minutes service

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Coffee Break

Coffee Break Mixto

Café Nespresso, leche o bebida vegetal,
Infusiones, zumo de naranja natural,
Agua mineral y con gas

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 3 tipos)

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 3 tipos)

Precio por persona: 15€ | Servicio de 30 minutos

Mixed Coffee Break

Nespresso coffee, milk or plant-based milk,
Tea and herbal tea, fresh orange juice and
Mineral water and sparkling water

PASTRY ASSORTMENT
(Selection of 3 types)

SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 3 types)

Price per person: 15€ | 30 minutes service

Suplementos para agregar	
Vasito de fruta	3,5€/ud
Brocheta fruta	3,5€/ud
Capsula de café nespresso extra	1,25€/ud
Zumos detox	5€/ud
Refrescos	3€/ud
Reposición de café y leche durante 4 horas. La reposición será cada hora Incluye 3 capsulas de café por hora	8€/pers

Supplements to add	
Mini glass of fruit	3,5€/u.
Fruit skewer	3,5€/u.
Extra coffee capsule	1,25€/u.
Detox juice	5€/u.
Soft drinks	3€/u.
Refill of coffee and milk for 4 hours. The refill will be every hour. Includes 3 coffee capsules per hour	8€/p.

Todos los precios incluyen IVA
All prices include VAT

MENÚ DE TRABAJO A

Primeros

- Ensalada de hojas frescas con virutas de jamón ibérico, granada y vinagreta de Módena
O
- Casoncelli relleno de carne y parmesano con velouté de tomate y un toque de pesto

Segundos

- Suprema de lubina a la plancha con verduritas escabechadas, escamas de almendra y salsa romesco
O
- Meloso de ternera asado a baja temperatura, al oporto, con gratén de patata

Postres

- Sablé de higos con crema de naranja
O
- Carpaccio de piña con su sorbete y almendra laminada

Bodega

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Vino tinto Ederra Crianza D.O. Rioja
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Café e infusiones

Starters

- Fresh leaf salad with shavings of Iberian ham, pomegranate and Modena vinaigrette
Or
- Casoncelli stuffed with meat and parmesan with tomato velouté and a pesto touch

Main Courses

- Grilled sea bass fillet with pickled vegetables, almond flakes, and romesco sauce.
Or
- Slow-braised veal cheek in port wine with potato au gratin.

Desserts

- Figs cake (sablé) with Orange cream
- Or
- Pineapple carpaccio with its sorbet and sliced almonds

Cellar

Mineral wáter
Soft drinks and beers
Red wine Ederra Crianza D.O. Rioja
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

Precio por persona 42€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 10 personas | Seleccione un menú único para todos los comensales

Price per person 42€ (VAT included) | Minimum of services: 10 people | Choose a single menu for all diners

MENÚ DE TRABAJO B

Primeros

- Carpaccio de ternera con escamas de parmesano, rúcula y aceite de chalota
O
- Lunette relleno de cuatro quesos con crema de pesto de hierbas frescas y pistacho, con crujiente de queso

Segundos

- Lomo de bacalao con costra de kikos, cremoso de maíz y espárragos trigueros
O
- Picaña de ternera asada a baja temperatura, reducción de su jugo, zanahorias rustidas al carbón y parmentier de patata

Postres

- Tartaleta de limón yuzu con merengue y gel de tequila
O
- Dados de fruta fresca crumble de cacao y crujientes de piña

Bodega

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Vino tinto Ederra Crianza D.O. Rioja
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Café e infusiones

Starters

- Veal Carpaccio with parmesan shavings, arugula and shallot oil
Or
- Lunette pasta stuffed with four cheeses, served with fresh herb pesto cream and pistachio, topped with crispy cheese

Main Courses

- Cod loin with a crust of corn nuts, creamy corn purée, and wild asparagus
Or
- Slow-roasted beef picanha, reduction of its own juices, charcoal-roasted carrots, and potato parmentier

Desserts

- Yuzu lemon tartlet with meringue and tequila gel
Or
- Fresh fruit cubes with cocoa crumble and crispy pineapple

Cellar

Mineral wáter
Soft drinks and beers
Red wine Ederra Crianza D.O. Rioja
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

Precio por persona 46€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 10 personas | Seleccione un menú único para todos los comensales

Price per person 46€ (VAT included) | Minimum of services: 10 people | Choose a single menu for all diners

MENÚ PICA-PICA

Pica pica en mesa (para compartir)

- Surtido de ibéricos con pan de cristal,
- Brocheta de langostinos y mozzarella con vinagreta de mango,
- Cucharita de hummus de berenjena ahumada con anchoas,
- Tostada de centeno con queso brie y mermelada de tomate,
- Croqueta de atún y piquillos,
- Cazuelita de revuelto de espárragos y champiñones con crujiente de chapata

Segundos

- Lomo de bacalao con costra de kikos, cremoso de maíz y espárragos trigueros
O
- Picaña de ternera asada a baja temperatura, reducción de su jugo, zanahorias rustidas al carbón y parmentier de patata

Postres

- Tartaleta de limón yuzu con merengue y gel de tequila

Bodega

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Vino tinto Ederra Crianza D.O. Rioja
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Café e infusiones

Pica pica ("Tapas" on table - to share)

- Assortment of Iberian charcuterie with crystal bread,
- Prawn and mozzarella skewer with mango vinaigrette,
- Teaspoon of smoked eggplant hummus with anchovies,
- Rye toast with brie cheese and tomato jam,
-Tuna and piquillos croquette,
- Casserole of scrambled asparagus and mushrooms with crispy ciabatta

Main Courses

- Cod loin with a crust of corn nuts, creamy corn purée, and wild asparagus
Or
- Slow-roasted beef picanha, reduction of its own juices, charcoal-roasted carrots, and potato parmentier

Dessert

- Yuzu lemon tartlet with merengue and tequila gel

Cellar

Mineral wáter
Soft drinks and beers
Red wine Ederra Crianza D.O. Rioja
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Coffee and herbal tea

Precio por persona 51€ (IVA incluido) | Servicio Mínimo 15 pers. – Máximo 90 pers. | A escoger el SEGUNDO con antelación

Para montaje en mesas redondas, tenga en cuenta que sólo ofrecemos dos opciones de distribución:
8 personas por mesa o 10 personas por mesa

Price per person 51€ (VAT included) | Available from 15 dinners. Maximum 90 people| Choose the MAIN course in advance
For round table set up, please note that we offer only two distribution options: 8 p. or 10 p. per table

FINGER BUFFET EXPRESS

Los Fríos

Ensalada cesar
Ensalada de espinacas, queso de cabra,
nueces y vinagre de Módena
Vasito de hummus con dips de
verduritas
Wrap vegetal
Surtido de mini bocadillos
Chupito de crema de verdura

Los Calientes

Mini hamburguesas
Surtido de tortillas variadas
Brocheta de tataky de salmón
Croqueta de rustido

Los Postres

Brocheta de fruta fresca
Yogur griego con confitura

La Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino
Café e infusiones

Cold Dishes

Salad with spinach, goat cheese, nuts
and Modena vinegar
Glass of hummus with vegetables dips
Vegetable wrap
Assorted mini sandwiches
Vegetable cream shot

Hot Dishes

Mini burgers
Assortment of omelettes
Tataky salmon skewer
Roasted chicken croquette

Dessert

Fresh fruit skewer
Greek yogurt with jam

Cellar

Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine
Coffee and herbal tea

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Servicio de pie de 45 Minutos duración | Mínimo de servicios: 10 personas

Price per person 45€ (VAT included) | Stand up service – 45 minutes service | Minimum of services: 10 people

"TAPAS" FINGER BUFFET

Los Fríos

Platito de ensaladilla con ventresca de atún
Montadito de jamón ibérico
Vasito de hummus con pan de pipas
Dados de queso en aceite de romero
Brocheta de aceituna gordal, boquerones y
pimientos del piquillo
Tortilla de cebolla confitada y patata

Los Calientes

Patatas bravas con salsa picante
Croquetas de jamón ibérico
Pimientos del padrón con escamas de sal
Cazón adobado

Los Postres

Brocheta de fruta fresca
Vasito de crema de mascarpone con canela

La Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas
Vino
Café e infusiones

Cold Dishes

Russian salad with tuna belly
Iberian ham "montadito"
Small glass of hummus with pipe bread
Cheese cubes in rosemary oil
Skewer of gordal olives, anchovies and
piquillo peppers
Confit onion and potato omelette

Hot Dishes

Bravas potatoes with spicy sauce
Iberian ham croquettes
Padrón peppers with salt flakes
Marinated dogfish

Dessert

Fresh fruit skewer
Small glass of mascarpone cream with
cinnamon

Cellar

Mineral water
Soft drinks
Beers
Wine
Coffee and herbal tea

Precio por persona 48€ (IVA incluido) | Servicio de pie de 1½ hora duración | Mínimo de servicios: 10 personas

Price per person 48€ (VAT included) | Stand up service – 1½ hour service | Minimum of services: 10 people

BUFFET

Los Fríos

Surtido de crudités (V)
Ensalada César
Ensalada de celeri, manzana y nueces,
aliñada con mayonesa de limón
Ensalada de quinoa con verduritas y
encurtidos (V)
Tabla de quesos variados con membrillo
Frittata de espinacas y queso de cabra
Crema o sopa de temporada (V)

Los Calientes

Fideuà de mariscos con “all i oli”
Fusilli a la mediterránea (V)
Lomito de salmón al papillote
Solomillo ibérico con reducción de Pedro
Ximènez
Gratén de patata
Pimientos del padrón (V)

Los Postres

Brownie de chocolate y nueces
Fruta fresca de temporada (V)
Yogur ecológico con mermelada

La Bodega

Agua mineral
Refrescos y cervezas
Vino tinto Ederra Crianza D.O. Rioja
Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Café e infusiones

Cold Dishes

Assorted crudités salad (V)
Caesar salad
Celeri, apple and walnut salad, dressed
with lemon mayonnaise
Quinoa salad with vegetables and
pickles (V)
Cheese selection with quince
Spinach and goat cheese frittata
Seasonal soup or cream soup (V)

Hot Dishes

Seafood fideuà with “all i oli” (garlic
mayonnaise)
Fusilli mediterranean style (V)
Salmon loin “papillote” style
Iberian sirloin with Pedro Ximènez
reduction
Potato au gratin
Padrón peppers (V)

Dessert

Chocolate and walnut brownie
Seasonal fruits (V)
Organic yoghurts with jam

Cellar

Mineral wáter
Soft drinks and Beer
Red wine Ederra Crianza D.O. Rioja
White wine Ànec Mut D.O. Penedés
Coffee or herbal tea

COCKTAIL

Los Fríos

- Pan de cristal con tomate y queso de oveja ahumado
- Chupito de crema de puerro con sal de jamón
- Carpaccio de salmón ahumado con mayonesa de pimientos del piquillo
- Cucharita de mousse de foie con mermelada de rosa
- Palmerita de sobrasada i membrillo

Los Calientes

- Fideuà
- Croqueta de jamón ibérico
- Brocheta de gamba con pan de romesco
- Pan bao con carne mechada a la barbacoa
- Mini hamburguesa

Los Postres

- Crema de chocolate blanco con pan de especias
- Micro macedonia de fruta fresca con infusión de menta

La Bodega

- Aguas minerales
- Refrescos y Cervezas
- Vino tinto Ederra Crianza D.O. Rioja
- Vino blanco Ànec Mut D.O. Penedés
- Café e infusiones

Cold Dishes

- Bread with spread tomato and smoked sheep cheese
- Shot of leek cream with ham salt
- Smoked salmon carpaccio with piquillo pepper mayonnaise
- Foie mousse mini-spoon with rose marmalade
- Mini palm of majorican sausage with quince tree

Hot Dishes

- Fideuà
- Iberian ham croquette
- Prawn skewer with romesco bread
- Bao bread with lined meat barbecue
- Mini hamburger

Dessert

- White chocolate cream with spiced bread
- Small fruit salad with mint infusion

Cellar

- Mineral water
- Softdrinks and beer
- Red wine Ederra Crianza D.O. Rioja
- White wine Ànec Mut D.O. Penedés
- Coffee and infusions

Precio por persona 60€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 20 personas | Duración máxima: 1½ hora

Price per person 60€ (VAT included) | Minimum of services: 20 people | Maximum time: 1½ hour

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Diagonal Centro

Calle Balmes, 142-146 | 08028 – Barcelona

diagonalcentro.comercial@cataloniahotels.com

93 415 90 90 | cataloniahotels.com