DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaça Catalunya 4*
Bergara, 9-11 | 08002 - Barcelona
catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
93 301 51 51
www.cataloniahotels.com

CATALONIA
• HOTELS & RESORTS •
## TABLA CAPACIDADES
### CAPACITY CHART

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>Cocktail</th>
<th>Banquete</th>
<th>U-Shape</th>
<th>Escuela Classroom</th>
<th>Teatro Theatre</th>
<th>Imperial</th>
<th>Cabaret</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>M²</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Salón Ducal A+B+C</strong></td>
<td>343</td>
<td>250</td>
<td>180</td>
<td>X</td>
<td>180</td>
<td>225</td>
<td>X</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ducal A</strong></td>
<td>101</td>
<td>70</td>
<td>60</td>
<td>30</td>
<td>50</td>
<td>80</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ducal B</strong></td>
<td>141</td>
<td>100</td>
<td>80</td>
<td>36</td>
<td>72</td>
<td>120</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ducal C</strong></td>
<td>101</td>
<td>75</td>
<td>60</td>
<td>30</td>
<td>50</td>
<td>80</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Dual A+B o B+C</strong></td>
<td>242</td>
<td>180</td>
<td>100</td>
<td>40</td>
<td>140</td>
<td>180</td>
<td>X</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Salón Bergara</strong></td>
<td>80</td>
<td>60</td>
<td>50</td>
<td>25</td>
<td>40</td>
<td>45</td>
<td>50</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### LEYENDA
### LEGEND

- **Cocktail**
- **Banquete**
- **Cabaret**
- **U**
- **Escuela**
- **Teatro**
- **Imperial**
- **Board Room**
- **Enchufe**
- **Antena TV**
- **Toma de datos**
- **Pantalla**
Las salas
Meeting Rooms

DUCAL A + B + C

BERGARA

DUCAL B

DUCAL A

DUCAL C
MATERIAL INTEGRADO
INTEGRATED MATERIAL

- 1 pantalla de leds de 5mx3m (con proyección integrada)
- 1 LED screen 5mx3m (Integrated projection)
- 2 pantallas de leds de 3mx2,5m (con proyección integrada)
- 1 LED screens 3mx2,5m (Integrated projection)

Cámaras para videoconferencia
Cameras for videoconferencing

Sistema de sonido integrado
Integrated sound system

Pantallas led de techo
LED ceiling screens

343 m²

Altura 3,40 m

15,15 m

22,80 m
**DUCAL A**

- **70 pax**
- **90 pax**
- **25 pax**
- **60 pax**
- **30 pax**
- **50 pax**

**MATERIAL INTEGRADO**

1 pantalla de leds de 3mx2.5m
(con proyección integrada)
1 LED screen 3mx2.5m
(Integrated projection)
Cámaras para videoconferencia
Cameras for videoconferencing
Sistema de sonido integrado
Integrated sound system
Pantallas led de techo
LED ceiling screens

**Dimensions**
- 101 m²
- 15.15 m
- 6.80 m

**Altura** 3.40 m
**DUCAL B**

100 pax

120 pax

30 pax

80 pax

36 pax

72 pax

---

**MATERIAL INTEGRADO**

INTEGRATED MATERIAL

1 pantalla de leds de 5mx3m
(con proyección integrada)

1 LED screen 5mx3m
(Integrated projection)

Cámaras para videoconferencia

Cameras for videoconferencing

Sistema de sonido integrado

Integrated sound system

Pantallas led de techo

LED ceiling screens

---

141 m²

15,15 m

9,20 m

Altura 3,40 m
**DUCAL C**

- 70 pax
- 90 pax
- 25 pax
- 60 pax
- 30 pax
- 50 pax

**MATERIAL INTEGRADO**

1 pantalla de leds de 3mx2.5m (con proyección integrada)
1 LED screen 3mx2.5m (Integrated projection)
Cámaras para videoconferencia
Cameras for videoconferencing
Sistema de sonido integrado
Integrated sound system
Pantallas led de techo
LED ceiling screens

**Dimensions**
- 101 m²
- Altura 3,40 m
- 15,15 m
- 6,80 m
BERGARA

- 60 pax
- 45 pax
- 25 pax
- 50 pax
- 25 pax
- 40 pax

80 m²

12,80 m

5,90 m

Altura 3,4 m
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Plaça Catalunya 4*
Bergara, 9-11 | 08002 - Barcelona
catalunya.convenciones@cataloniahotels.com
93 301 51 51
www.cataloniahotels.com

CATALONIA
• HOTELS & RESORTS •
El hotel está ubicado a escasos metros de Plaza Cataluña y de las Ramblas. Se trata de un edificio modernista construido en 1899 por el famoso arquitecto Emilio Salas y Cortés (maestro de Gaudí). Del edificio principal se ha mantenido y restaurado la entrada y la fachada.

The Hotel is located a few metres away from Plaça Catalunya and Las Ramblas. The building was designed in a modernist style by the famous architect Emilio Salas y Cortés (Gaudi’s master). The main entrance and the façade is still the original but has been restored.
## COFFEE BREAK

### COFFEE BREAK N
- Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.
- **Precio por persona:** 8€ (IVA incluido)
- **Servicio de 30 minutos**

### COFFEE BREAK N
- A elegir tres referencias de bollería del listado.
  - Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.
- **Precio por persona:** 10€ (IVA Incluido)
- **Servicio de 30 minutos**

### COFFEE BREAK N
- A elegir tres referencias de bocadillos del listado.
  - Café, leche (entera, desnatada y de avena), infusiones, zumo de naranja natural, agua mineral.
- **Precio por persona:** 12€ (IVA Incluido)
- **Servicio de 30 minutos**

### COFFEE BREAK N
- Coffee, milk (full, skim and oat) infusions, fresh orange juice and mineral water
- **Price per person:** 8€ (Tax included)
- **30 minutes service**

### COFFEE BREAK N
- A choice of three pastries from the list.
  - Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.
- **Price per person:** 10€ (Tax included)
- **30 minutes service**

### COFFEE BREAK N
- A choice of three snacks from the list.
  - Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.
- **Price per person:** 12€ (Tax included)
- **30 minutes service**

### SUPLEMENTOS
- **SUPPLEMENTS**
  - Brocheta de frutas: 3,5€/persona
  - Refrescos: 3€/persona
  - Zumos détox: 2,5€/persona
  - Sándwich mixto caliente: 3€/persona

  - Fruits brochette: 3,5€/person
  - Soft drinks: 3€/person
  - Detox juices: 2,5€/person
  - Hot ham and cheese sandwich: 3€/person
COFFEE BREAK

COFFEE BREAK N
A choice of five references of sandwiches and pastries from the list.
Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

Price per person: 14€ (Tax included)
30 minutes service

COFFEE BREAK N PERMANENT
Coffee, milk (full, skim and oat), infusions, fresh orange juice and mineral water.

Price per person: 20€ (VAT included)
Refreshment will be every 3 hours
Pastries supplement: 7 €
Sandwich supplement: 8 €

SUPPLEMENTS
Fruits brochette  3,5€/person
Soft drinks  3€/person
Detox juices  2,5€/person
Hot ham and cheese sandwich  3€/person

PASTRIES MENU
Custard cannoli
Wholemeal Croissant
Butter Croissant
Chocolate filled croissant
Mini cupcakes
Chocolate and hazelnut bao bread
Snecken of raisins and nuts

SANDWICH MENU
Spelted bread with ecological fuet
Rustic beer bread with Iberian ham
Bao bread with smoked salmon
Organic cow’s cheese with raisin and walnut bread
Omelette with "glass" bread
Turkey wrap

SUPLEMENTOS
Brocheta de frutas  3,5€/persona
Refrescos  3€/persona
Zumos détox  2,5€/persona
Sándwich mixto caliente  3€/persona

CARTA DE BOLLERÍA
Caña de crema
Croissant de cereales
Croissant de mantequilla
Croissant relleno de chocolate
Mini magdalenas
Pan bao de chocolate y avellanas
Snecken de pasas y nueces

CARTA DE BOCADILLOS
Fuet ecológico en pan de espelta
Jamón ibérico en pan rústico de cerveza
Pan bao de salmón ahumado
Queso de vaca ecológico en pan de pasas y nueces
Tortilla francesa en pan de cristal
Wrap de pavo
**WELCOME DRINK**

**WELCOME DRINK N**
Copa de cava de bienvenida  
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Precio por persona: 4,40 € (IVA Incluido)  
Duración 30 minutos

**WELCOME DRINK N**
Glass of Cava  
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Precio per person: 4,40 € (Tax included)  
30 minutes service

**WELCOME DRINK N**
Frutos secos y patatas vegetales  
Copa de cava de bienvenida  
D.O. Cava Aria de Segura Viudas

Precio por persona: 6,60 € (IVA Incluido)  
Duración 30 minutos

**WELCOME DRINK N**
Nuts and vegetable crisps  
Glass of Cava  
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Precio per person: 6,60 € (Tax included)  
30 minutes service

**WELCOME DRINK N**
Frutos secos, brick crujiente con verduritas y langostinos  
Croquetas caseras del chef  
D.O. Cava Aria de Segura Viudas

Precio por persona: 10,00 € (IVA Incluido)  
Duración 30 minutos

**WELCOME DRINK N**
Nuts  
Crunchy brick with vegetables and prawns  
Chicken and ham croquettes  
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Precio per person: 10,00 € (Tax included)  
30 minutes service

**WELCOME DRINK N**
Pan de coca con tomate y jamón ibérico  
Montadito de atún con mermelada de tomate  
Bombones de queso  
Croquetas caseras del chef  
Aguas minerales, refrescos  
D.O. Cava Aria de Segura Viudas

Precio por persona: 18,00 € (IVA Incluido)  
Duración 30 minutos

**WELCOME DRINK N**
"Coca" bread with Iberian ham  
Tuna with tomato jam "montadito"  
Cheese bonbons  
Chef’s homemade croquettes  
Mineral water, soft drinks  
D.O Cava Aria de Segura Viudas

Precio per person: 18,00 € (Tax included)  
30 minutes service
LOS APERITIVOS
Lata de aceitunas rellenas
Lata de mejillones en escabeche

HAZ TU PROPIA ENSALADA
Mézclum 9 hojas - Atún - Zanahoria - Pepino - Tartar de remolacha - Familia de tomates - Coux Cours - Rabanitos - Pimiento rojo, verde, amarillo

SOPAS / CREMAS
Crema de puerro invierno
Gazpacho de fresones en verano

PLATOS PRINCIPALES
Lasaña de verduras
Arroz bastamti salteado con pasas
Croquetas de rustido
Pechuga de pollo rellena de champiñones

SHOW COOKING: Lomo de atún

GUARNICIONES (dos a elegir, a la brasa o al vapor según de la temporada)
Alcachofas y boniato (invierno)
Caçóts (Enero a abril)
Espárragos trigueros - Arroz basmati - Patata Anna

OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)
Salchichas de soja
Seitán a la plancha con miel y nueces
Tofu salteado con berenjena y tomate cherry

DULCES
Tarta con chocolate y cacao amargo
Fruta cortada según temporada
Crema de naranja

LA BODEGA
Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

SUPLEMENTOS
Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Estación de jamón 10€/pax
Estación de quesos 6€/pax
Otras bodegas Consultar

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas

APERITIFS
Can of stuffed olives
Pickled mussels

MAKE YOUR OWN SALAD
9 mesclun leaves - Tuna - Carrot - Beetroot tartare
Cucumber - Tomato - Couscous - Radish
Smoked salmon - Red, yellow and green pepper

SOUPS / CREAMS
Leek cream in winter
Strawberry gazpacho in summer

MAIN COURSES
Vegetable lasagne
Sautéed basmati rice with raisins
Chicken Croquettes
Chicken breast stuffed with mushrooms

SHOW COOKING: Tuna fillet

SIDE DISHES (A choice of 2 options, depending on the season, grilled or steamed)
Artichokes and sweet potato (winter season)
Caçóts (January to April)
Wild asparagus - Basmati rice - Gratin potato

VEGAN OPTIONS (Choose one option)
Soya sausages
Seitan grilled with honey and nuts.
Sautéed tofu with aubergine and cherry tomatoes

DESSERTS
Chocolate and bitter cocoa cake.
Sliced Seasonal fruits
Orange cream

CELLAR
Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS
Soft drinks and beers 1€/person
Iberian ham stand 10€/person
Cheese stand 6€/person
Other cellars To be consulted

Price per person: 38€ (Tax included)
Minimum 25 people
BUFFET

**LOS APERITIVOS**
Lata de boquerones en vinagre
Lata de mejillones en escabeche

**HAZ TU PROPIA ENSALADA**
Selección de crudites - Mézclum 9 hojas
Familia de tomates - Zanahoria - Pepino - Tartar de remolacha - Rabanitos - Pimiento rojo, pimiento verde, pimiento amarillo - Ventresca de atún - Espárragos blancos

**PLATOS PRINCIPALES**
Rigatoni con ragout de ternera y parmesano
Salmorejo con tartar de langostinos (verano)
Crema de calabaza con chips de verduritas (invierno)
Trincheta de la Cerdanya con panceta y butifarra negra (invierno)
Tratar de salmón marinado con mostaza y jengibre (verano)

**SEGUNDOS PLATOS**
Escalopines de salmón con salsa de lima y jengibre
SHOW COOKING: Entrecote de ternera con salsa trufa

**GUARNICIONES (dos a elegir, a la brasa o al vapor según la temporada)**
Alcachofas y boniato (invierno)
Calçots (Enero a abril)
Espárragos trigueros - Arroz basmati - Patata Anna

**OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)**
Salchichas de soja
Seitán a la plancha con miel y nueces.
Tofu ahumado con berenjena y tomate cherry

**POSTRES**
Mini tartaleta de manzana
Tarta de chocolate y cacao amargo
Fruta de temporada

**LA BODEGA**
Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

**APERYIFTS**
Can of stuffed olives
Pickled mussels

**MAKE YOUR OWN SALAD**
Selection of crudites - 9 mesclun leaves
Tomatoes - Carrot - Cucumber - Beetroot tartare
Radish - Red, green and yellow pepper
Tuna ventresca - White asparagus

**MAIN COURSES**
Rigatoni with beef and parmesan ragout
Salmorejo with shrimp tartar (summer)
Cream of pumpkin with vegetable chips (winter)
"Trincheta" de la Cerdanya with bacon and black sausage (winter)
Marinated salmon tartar with mustard and ginger (summer)

**SECOND COURSES**
Thinly sliced salmon with lime and ginger sauce
SHOW COOKING: Beef entrecote with truffle sauce

**SIDE DISHES (A choice of 2 options, depending on the season, grilled or steamed)**
Artichokes and sweet potato (winter)
Calçots (January to April)
Wild asparagus - Basmati rice - Gratin potato

**VEGAN OPTIONS (A choice of one option)**
Soya sausages
Seitan grilled with honey and nuts.
Smoked tofu with aubergine and cherry tomatoes

**DESSERTS**
Mini apple cake
Chocolate and bitter cocoa cake
Seasonal fruit

**CELLAR**
Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

**SUPLEMENTOS**
Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Estación de jamón 10€/pax
Estación de quesos 6€/pax
Otras bodegas Consultar

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas

Price per person: 40€ (Tax included)
Minimum 25 people
APÉRITIVOS
Lata de berberechos con salsa Espinaler
Anchoas de l’Escala
Embutidos de l’Empordà
Bull blanco, bull negro, llagonisa de Vic, butifarra catalana
Esqueixada de bacalao
Coca de escalibada con sardina a la brasa.
Xato del Penedès con romesco i atún
Guisantes rehogados con sepia y picada de chocolate.
Patatas d’Olot
“Rossejat de fideos” con alioli
SHOW COOKING: Entrecot de ternera
Suquet con lomos de merluza

GUARNICIONES (dos a elegir, a la brasa o al vapor según de la temporada)
Alcachofas y boniato (invierno)
Caçots (Enero a abril)
Espárragos trigueros - Arroz basmati - Patata Anna

OPCIONES VEGANAS (a elegir una opción)
Seitán a la plancha con miel y nueces
Salchichas de soja
Tofu ahumado con berenjena y tomate cherry

POSTRES
Mato con miel y carquiñoles
Crema catalana
Tarta de queso fresco con mermelada de fresa
Fruta variada según temporada

LA BODEGA
Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)

SUPLEMENTOS
Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Estación de jamón 10€/pax
Estación de quesos 6€/pax
Otras bodegas Consultar

Precio por persona: 42€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas

APÉRITIFS
Can of cockles with Espinaler sauce
Anchovies from l’Escala
Cold meats from l’Empordà
White and black Catalan sausage, Catalan botifarra, “longaniza”
Cod “esqueixada”
Grilled red pepper and aubergine with coca bread and grilled sardine
Xato del Penedès with romesco sauce and tuna
Sautéed peas with cuttlefish and chocolate and dried fruit garnish
Olot potatoes
“Rossejat noodles” with alioli
SHOW COOKING: Beef entrecote “Suquet” of hake fillet

SIDE DISHES (A choice of 2 options, depending on the season, grilled or steamed)
Artichokes and sweet potato (winter)
Calçots (January to April)
Wild asparagus - Basmati rice - Gratin potato

VEGAN OPTIONS (Choose one option)
Grilled seitan with honey and nuts
Soya sausages
Smoked tofu with aubergine and cherry tomatoes

DESSERTS
Mato cheese with honey and carquiñoles
Catalan cream
Fresh cheese cake with strawberry jam
Assortment of seasonal fruits

CELLAR
Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

SUPPLEMENTS
Soft drinks and beers 1€/person
Iberian ham stand 10€/person
Cheese stand 6€/person
Other cellars To be consulted

Price per person: 42€ (Tax included)
Minimum 25 people
**LOS PRIMEROS**

Lascas de bacalao con tomate pera y tierra de aceitunas
Ensalada con emulsión de calabaza al horno de carbón, sardina ahumada y piñones tostados
Panciotti de vieiras y gambas con crema de marisco

**LOS SEGUNDOS**

Muslo de pollo relleno de pasas y ciruelas
Lomo de corvina con trinxat y pak choy
Timbal de cochinillo con cremoso de manzana y salteado de setas

**LOS POSTRES**

Fruta de temporada con sorbete
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Finger de mascarpone con frutos rojos

**LA BODEGA**

Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

**STARTERS**

Cod flakes with pear tomato and a dust of olives
Salad with pumpkin emulsion baked in a charcoal oven, smoked sardine and toasted pine nuts
Panciotti of scallops and prawns with seafood cream

**MAIN COURSES**

Chicken thighs stuffed with raisins and prunes
Sea bass fillet "trinxat" and pak choy
Timbale of suckling pig with creamy apple and sautéed mushrooms

**DESSERTS**

Seasonal fruit with sorbet
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Mascarpone finger with red fruits

**CELLAR**

Mineral water
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

---

**SUPLEMENTOS**

Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Otras bodegas Consultar

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)
Mínimo 15 personas
A escoger un primero, un segundo y un postre creando un único menú

**SUPPLEMENTS**

Soft drinks and beers 1€/person
Other cellars To be consulted

Price per person: 40€ (Tax included)
Minimum 15 people
A choice of a starter, main course and dessert creating one menu for all the guests
**LOS PRIMEROS**

- Crema de calabaza con tartar de langostino y aceite de albahaca
- Canelones de rustido con crema de trufa
- Ensalada mézclum 9 hojas con queso idiazábal, uvas salteadas y vinagreta de nueces

**LOS SEGUNDOS**

- Espalda de cordero con chalotas y perlas de patata
- Merluza en salsa verde con gambas langostineras y espárragos
- Timbal de carrillera de ternera con cremoso de patata trufada y chips de boniato

**LOS POSTRES**

- Tarta fina de manzana con helado de vainilla
- Bizcocho de chocolate blanco y mango con quenelle de chocolate negro
- Fruta de temporada con sorbete

**LA BODEGA**

- Agua mineral
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
- Cafés e infusiones

**STARTERS**

- Pumpkin cream with shrimp and basil oil
- Roast cannelloni with truffle cream
- 9 mesclun leaves with idiazábal cheese, sautéed grapes and walnut vinagrette

**MAIN COURSE**

- Shoulder of lamb back with shallots and potato pearls
- Monkfish medallion with velouté of baby shrimps and baby carrots
- Timbale of beef cheek with creamy truffled potato and sweet potato chips

**DESSERTS**

- Thin crust apple pie with vanilla ice cream
- White chocolate sponge cake with black chocolate quenelle
- Seasonal fruit with sorbet

**CELLAR**

- Mineral water
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
- Coffee or decaf coffee or teas

**SUPLEMENTOS**

- Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
- Otras bodegas Consultar

Precio por persona: 44€ (IVA Incluido)  
Minimó 15 personas  
A escoger un primero, un segundo y un postre creando un único menú

Price per person: 44€ (Tax included)  
Minimum 15 people  
A choice of a starter, main course and dessert creating one menu for all the guests

- Soft drinks and beers 1€/person  
- Other cellars To be consulted
COCKTAIL

COCKTAIL 1

Crujiente de langostino en tempura con salsa romesco
Pulpo a la brasa con crema de patata y pimentón de la Vera
Esqueixada de bacalao con olivada y tomate pera
Buñuelos de queso de cabra y miel
Bombón de micuite rebozado con almendras
Croquetas caseras del chef
Pan bao relleno de pollo rustizado y cebolla dulce
Wrap de roast beef con manzana y espinacas frescas
Lata de navajas en escabeche
Brocheta de verdura con salsa agríducele
Mini Brownie con brocheta de frutas

LA BODEGA
Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas
Suplemento de 5,00€ por persona en caso de ser menos de 25 personas

COCKTAIL VEGANO

Hummus con bastoncitos de verduritas
Gyozas vegetal con salsa de soja
Mini coca de escalibada
Pincho de salchicha de soja
Brocheta de verdura con salsa agríducele
Croqueta de espinacas
Cucharita de tartar de tomate y pepino
Láminas de berenjena fritas con miel
Chupito de crema de setas (invierno)
Chupito de salmorejo con fresones (verano)
Mini Brownie con brocheta de frutas

LA BODEGA
Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas
Suplemento de 5,00€ por persona en caso de ser menos de 25 personas

VEGAN COCKTAIL

Hummus with vegetable sticks
Gyozas with soy sauce
Mini escalibada
tinna sauce canapé
Spinach croquettes
Spoonful of tomato and cucumber tartare
Fried aubergine slices with honey
Shot of mushroom cream (winter)
Shot of salmorejo with strawberries (summer)
Mini Brownie with fruit brochette

LA BODEGA
Agua mineral
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

Precio per person: 35 € (Tax included)
Minimum 25 people
Extra charge of 5,00€ for less than 25 guests

SUPLEMENTOS
Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
Otras bodegas Consultar

SUPPLEMENTS
Soft drinks and beers 1€/person
Other cellars To be consulted
FINGER LUNCH 1

- Mini ensalada Cesar
- Pincho de butifarra de Burgos con alioli de manzana
- Tataki de atún envuelto con alga Ñori en tempura
- Espuma de patata con huevos rotos y sal de jamón
- Escalopines de merluza en adobo rebozados con escamas de patata
- Croquetas de carrilera y múrgulas
- Vasito de fruta con chocolate

LA BODEGA
- Agua mineral
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
- Cafés e infusiones

Precio por persona: 28€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas

FINGER LUNCH 2

- Ensalada de mozzarella y albahaca con vinagreta de nueces
- Wrap de salmón con queso fresco
- Finger de pollo rebozado con panko y mayonesa de lima
- Láminas de berenjena con miel y parmesano
- Brocheta de verduras a la plancha con salsa romesco
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini tartaleta de manzana

LA BODEGA
- Agua mineral
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
- Cafés e infusiones

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)
Mínimo 20 personas

SUPLEMENTOS
- Refrescos y cervezas suplemento 1€/pax
- Otras bodegas Consultar

SUPPLMENTS
- Soft drinks and beers 1€/person
- Other cellars To be consulted

Price per person: 28€ (Tax included)
Minimum 20 people

Price per person: 30€ (Tax included)
Minimum 20 people

CELLAR
- Mineral water
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
- Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
- Coffee or decaf coffee or teas
APERTITIVOS DE GALA
Tostadita de pan de centeno con tartar de ternera
Brocheta de langostino a la plancha
Croquetas de carrilera y múrgulas
Focaccia con cebolla caramelizada y sardina ahumada
Tulipa de pasta wanton con foie micuit y puré de mango

PRIMEROS
Coca de hojaldre con carpcacio de atún rojo perlas de Yuzu y micro mézclum
Ensalada con emulsión de berenjena ahumada, pichón confitado, espárragos trigueros y aceite de trufa
Timbal de bogavante con lechugas de mar y tartar de aguacate acompañado de aceite de su coral

SEGUNDOS
Carré de cordero al horno de carbón con puerros confitados y salsa de tomillo y miel
Tronco de merluza con ajitos tiernos y veolute de limón
Filete de buey con salas de ceps quenelle de patata trufada y manzana glaseada

POSTRES
Tarta de celebración
Lingote de 3 chocolates con pistachos y crema de maracuyá
Tarta de chocolate blanco y mango con crema nougat

***Selección de panes a escoger 2 opciones: pan rustico, pan de oliva verde, pan de totmate y albahaca y panecillo de sarraceno

LA BODEGA
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino blanco)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (vino tinto)
Cafés e infusiones

ESTACIONES
Jamón al corte 8€/persona
Ostras Consultar
Arroz al carbón con langostinos 3,5€/persona
Sushi 10€/persona

GALA SNACKS
Rye bread toast with veal tartare
Grilled shrimp brochette
Croquettes of veal cheek and mushroom
Focaccia with caramelized onions and smoked sardines
Wanton pasta tulip with foie gras and mango puree

STARTERS
Puff pastry ”coca” with red tuna carpaccio, Yuzu pearls and micro mesclun
Smoked aubergine emulsion salad with pigeon confit, wild asparagus and truffle oil
Lobster timbale with seaweed and avocado tartare with oil from its coral

MAIN DISHES
Rack of lamb baked in a charcoal oven with leek confit and thyme and honey sauce
Lake fillet with tender garlic and lemon veloute
Ox fillet with mushroom sauce, potato truffle quenelle and glazed apple.

DESSERTS
Celebration cake
Ingot of 3 chocolates with pistachios and passion fruit cream
White chocolate and mango cake with nougat cream

*** Selection of breads to choose, 2 options: rustic bread, green olive bread, tomatoes and basil bread or buckwheat bread

CELLAR
Mineral waters, soft drinks and beers
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (white wine)
Viña Heredad de Segura Viudas D.O Catalunya (red wine)
Coffee or decaf coffee or teas

STANDS
Iberian ham slicing 8€/person
Oyster to be consulted
Coal rice with prawns 3,5€/person
Sushi 10€/person

Precio por persona: 90€ (IVA Incluido)
Mínimo 25 personas
A escoger un primero, un segundo y un postre creando un único menú

Price per person: 90€ (Tax included)
Minimum 25 people
A choice of a starter, main course and dessert creating one menu
<table>
<thead>
<tr>
<th>BODEGA</th>
<th>CELLAR</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Celler Credo Miranius D.O. Penedès</strong></td>
<td><strong>Celler Credo Miranius D.O. Penedès</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mineral del Montsant D.O. Montsant</strong></td>
<td><strong>Mineral del Montsant D.O. Montsant</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava</strong></td>
<td><strong>Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Precio por persona: 7,50€ (IVA incluido)</strong></td>
<td><strong>Precio por persona: 7,50€ (IVA incluido)</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Servicio de 30 minutos</strong></td>
<td><strong>Servicio de 30 minutos</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Pansa blanca D.O. Alella</strong></td>
<td><strong>Pansa blanca D.O. Alella</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Raventós del Segre D.O. Costers del Segre</strong></td>
<td><strong>Raventós del Segre D.O. Costers del Segre</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Parxet Brut Reserva D.O Cava</strong></td>
<td><strong>Parxet Brut Reserva D.O Cava</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Precio por persona: 6€ (IVA Incluido)</strong></td>
<td><strong>Precio por persona: 6€ (IVA Incluido)</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Servicio de 30 minutos</strong></td>
<td><strong>Servicio de 30 minutos</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Monólogo Verdejo D.O. Rueda</strong></td>
<td><strong>Monólogo Verdejo D.O. Rueda</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Orube D.O. Rioja</strong></td>
<td><strong>Orube D.O. Rioja</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava</strong></td>
<td><strong>Segura Viudas Brut Vintage Reserva D.O Cava</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Precio por persona: 6€ (IVA Incluido)</strong></td>
<td><strong>Precio por persona: 6€ (IVA Incluido)</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Servicio de 30 minutos</strong></td>
<td><strong>Servicio de 30 minutos</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>
## Servicios Extra

### Barra Libre Básica

Aguas minerales  
Refrescos  
Cervezas  
Zumos de frutas

**Precio por persona:** 10 €/persona/hora  
(IVA incluido)

### Basic Open Bar

Mineral water  
Soft drinks  
Beers  
Fruit juices  
Blanco Ca N’estruc 2012 D.O Catalunya  
Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O Rioja  
Brut Nature Insuperable Canals i Munné

**Precio por persona:** 10€/person/hour  
(Tax included)

### Barra Libre de Licores

Aguas minerales  
Refrescos  
Cervezas  
Zumos de frutas  
Licores

**Precio por persona:** 15 €/persona/hora  
(IVA incluido)

### Liquor Open Bar

Mineral water  
Soft drinks  
Beers  
Fruit juices  
Blanco Ca N’estruc 2012 D.O Catalunya  
Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O Rioja  
Brut Nature Insuperable Canals i Munné  
Liquors

**Precio por persona:** 15 €/person/hour  
(Tax included)

### Suplementos

Licores grandes marcas  9€/persona/hora

### Extras

- Centro de flor natural: desde 18€  
- Centro de flor natural con vela: desde 22€  
- Minutas: desde 2€/u  
- Fundas para sillas: 2€/u  
- Mantelería: Según petición  
- Disc Jockey: 450€  
- Hora extra del disc jockey: 100€

- Natural flower center: from 18€  
- Natural flower center with candle: from 22€  
- Minutes: from 2€/u  
- Chair cases: 2€/u  
- Table clothing: Upon request  
- Disc Jockey: 450€  
- 1 extra hour: 100€