

Eventos & Convenciones

Events & Conventions

Catalonia Ramblas
Calle Pelai, 28 | 08001 - Barcelona
ramblas.eventos@cataloniahotels.com
93 316 84 00 | cataloniahotels.com



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

El Hotel

- ES En el centro histórico de Barcelona, junto a la Rambla y a escasos metros de Plaza Catalunya, se encuentra este edificio emblemático de principios de S.XX, el único de estilo Modernista de la calle Pelayo y proyectado por Josep Majó Ribas para ser sede oficial del periódico "La Vanguardia" de 1903 hasta 2004. Su privilegiada ubicación y accesibilidad a los distintos puntos socio-económicos de nuestra ciudad, permite disfrutar de la gran oferta cultural y comercial de Barcelona. El Catalonia Ramblas ofrece para tus eventos:
- 9 salones con capacidad de hasta 500 asistentes.
 - The Vanguard Terrace con vistas al skyline de la ciudad
 - La Terraza del Pelai con piscina exterior, solarium, zona ajardinada y su restaurante al horno de carbón.
 - El Restaurante Pelai presenta una oferta gastronómica basada en la cocina catalana y de proximidad.

- EN In the historic centre of Barcelona, next to the Rambla and just a few metres from Plaza Catalunya, is this emblematic building from the beginning of the 20th century, the only one in the Modernist style on Carrer Pelayo, designed by Josep Majó Ribas to be the official headquarters of the newspaper "La Vanguardia" from 1903 to 2004. Its privileged location and accessibility to the different socio-economic points of our city, allows you to enjoy the great cultural and commercial offer of Barcelona.
- The Catalonia Ramblas offers for your events:
- 9 meeting rooms with capacity for up to 500 attendees.
 - The Vanguard Terrace with views of the city skyline.
 - The Pelai Terrace with outdoor swimming pool, solarium, garden area and its charcoal oven restaurant.
 - The Pelai Restaurant offers a gastronomic offer based on Catalan and local cuisine.





Cocktails & Menús

Chef José Parrilla

Coffee Break

Coffee Break Básico

Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

Precio por persona: 8€ | Servicio de 30 minutos

Basic Coffee Break

Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusions

Price per person: 8€ | 30 minutes service

Coffee Break con Bollería

Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 3 tipos)

Mini Croissant París Carprice
Mini Croissant París Chocolate
Mini Croissant París de Cereales
Mini Napolitana Mantequilla de Crema
Mini Snecken París
Mini Tulipes de Sabores
Mini Cookies Caseras

Precio por persona: 10€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break with Pastries

Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusions

PASTRY ASSORTMENT
(Assortment of 3 types)

Mini Croissant París Carprice
Mini Croissant París de Chocolate
Mini Croissant París of Cereals
Mini Napolitan Cream Butter
Mini Snecken París
Mini Tulipes of Flavors
Mini Handmade Cookies

Price per person: 10€ | 30 minute service

Coffee Break con Mini Bocadillos

Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 3 tipos)

Fuet del Pirineo en Pan de Semillas
Tortilla Francesa en Pan de Viena
Pan Bao de Salmón Ahumado
Barrita Rústica de Cerveza con Jamón Ibérico
Wrap de Pavo
Pan de Pasas y Nueces con Queso de Vaca
Wrap de Hummus y Verduritas

Precio por persona: 12€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break with Mini Sandwiches

Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusions

SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 3 types)

Pyrenean Fuet on Seed Bread
French Omelette in Vienna Bread Smoked
Salmon Bao Bread
Rustic Beer Bar with Iberian
Ham Turkey Wrap
Raisin and Walnut Bread with Cow's Cheese
Hummus and Vegetables Wrap

Price per person: 12€ | 30 minute service

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Coffee Break

Coffee Break Completo

Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 2 tipos)

Mini Croissant París Carprice
Mini Croissant París Chocolate
Mini Croissant París de Cereales
Mini Napolitana Mantequilla de Crema
Mini Snecken París
Mini Tulipes de Sabores
Mini Cookies Caseras

SURTIDO DE BOCADILLOS
(Selección de 2 tipos)

Fuet del Pirineo en Pan de Semillas
Tortilla Francesa en Pan de Viena
Pan Bao de Salmón Ahumado
Barrita Rústica de Cerveza con Jamón Ibérico
Wrap de Pavo
Pan de Pasas y Nueces con Queso de Vaca
Wrap de Hummus y Verduritas

Precio por persona: 15€ | Servicio de 30 minutos

Full Coffee Break

Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusions

PASTRY ASSORTMENT
(Selection of 2 types)

Mini Croissant París Carprice
Mini Croissant París de Chocolate
Mini Croissant París of Cereals
Mini Napolitan Cream Butter
Mini Snecken París
Mini Tulipes of Flavors
Mini Handmade Cookies

SANDWICHES ASSORTMENT
(Selection of 2 types)

Pyrenean Fuet on Seed Bread
French Omelette in Vienna Bread Smoked
Salmon Bao Bread
Rustic Beer Bar with Iberian
Ham Turkey Wrap
Raisin and Walnut Bread with Cow's Cheese
Hummus and Vegetables Wrap

Price per person: 15€ | 30 minutes service

Coffee Break Permanente

Agua Mineral, Agua con Gas, Surtido de 3 Zumos Especiales, Zumo de Naranja Natural, Leche de Avena, Leche de Vaca Entera, Selección de Cafés (Nespresso), Surtidos de Infusiones Gourmet Cash

Precio por persona: 20€ | Servicio de 4 horas
Incluye 3 Cápsulas de Cafés por Hora
La Reposición será cada hora
Suplemento Bollería: 7€/persona/hora
Suplemento Bocadillos: 8€/persona/hora

Permanent Coffee Break

Mineral Water, Sparkling water, Assortment of 3 Special Juices, Fresh Orange Juice, Oat Milk, Whole Cow's Milk, Coffee (Nespresso) and Assortment of Gourmet Cash Infusions

Price per person: 20€ | 4 hour service
Includes 3 coffee capsules per hour
Replacement will be every hour
Pastry Supplement €7/person/hour
Sandwich Supplement €8/person/hour

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Coffee Break

Suplementos por persona	
Brocheta de fruta	3€
Refrescos	2€
Cesta de Fruta	20€ /10piezas
Vasito de Avena con Cereales	4€
Frutos Secos y Semillas	4€
La terraza del Pelai	3€

Supplements per person	
Fruit Skewer	3€
Soft Drinks	2€
Extra pastry piece	20€ /10pieces
Cup of Oats and Whole Grains	4€
Nuts and Seeds	4€
La Terraza del Pelai	3€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Menú Trabajo

Los Primeros

- Ensalada de tomates de temporada, queso fresco y rúcula con aceite de albahaca y frutos secos.
- Ravioli de calabaza asada con crema fina de trufa y salvia.
- Poke bowl de quinoa, habitas confitadas y aguacate con vinagreta de lima, menta y semillas.
- Ensalada de escarola con ventresca de atún, anchoa de l'Escala y aceitunas negras con romesco.
- Brotes de lechuga con queso del Berguedà, dulce de membrillo y vinagreta de miel, mostaza y frutos secos.

Los Segundos

- Suprema de merluza a l'all cremat con patatas confitadas y pimiento asado.
- Lomo de bacalao con espinacas a la catalana y muselina de pera caramelizada.
- Entrecot de ternera con salteado de verduritas ecológicas y salsa de vino del Priorat.
- Muslo de pollo de pagès en dos cocciones con patatas al caliu, berenjena escalibada y jugo de limón y tomillo.
- Presa ibérica con salsa de frutos rojos, cremoso de boniato y cebollitas agridulces.
- Solomillo de ternera con tomates confitados, espárragos trigueros y salsa de malvasía.
- Canelón crujiente de lentejas pardinas y verduras con bechamel de calabacín.

Creaciones Dulces by Claudio Ilundayn

- Mosaico de frutas de temporada con sorbete.
- Cake de frutos secos con cremoso de chocolate Dulcey y jalea de higos.
- Cheesecake con frutos rojos y cremoso de frambuesa.
- Ópera de limón, chocolate blanco con jengibre y mango.
- Pastel de zanahoria

Bodega

- Aguas minerales
- Refrescos
- Selección de cafés y tés

Starters

- Seasonal tomato salad, fresh cheese and arugula with basil oil and nuts.
- Roasted pumpkin ravioli with truffle butter and sage cream.
- Quinoa poke bowl, candied broad beans and avocado with lime vinaigrette, mint and seeds.
- Escarole salad with tuna belly, anchovy from l'Escala and black olives with romesco.
- Lettuce sprouts with cheese from Berguedà, quince jam and honey, mustard and dried fruit vinaigrette.

Main Courses

- Hake supreme "a l'all cremat" with candied potatoes and roasted pepper.
- Cod fillet with Catalan-style spinach and caramelized pear mousseline.
- Beef entrecote with sautéed organic vegetables and Priorat wine sauce.
- Two-cooked chicken thigh with caliu potatoes, roasted aubergine and lemon juice and thyme.
- Iberian pork with red fruit sauce, creamy sweet potato and sweet and sour onions.
- Beef tenderloin with candied tomatoes, wild asparagus and malvasia sauce.
- Crispy cannelloni of brown lentils and vegetables with zucchini béchamel.

Sweet Creations by Claudio Ilundayn

- Seasonal fruit mosaic with sorbet.
- Nuts cake with Dulcey chocolate cream and fig jelly.
- Cheesecake with red fruits and raspberry cream.
- Lemon opera, white chocolate with ginger and mango.
- Carrot Cake

Drinks

- Mineral water
- Soft drinks
- Coffee and tea selection

Menú cerrado. Un único primero, segundo y postre para todo el grupo.
*Excepto alergias/intolerancias

Closed menu. A single starter, main course and dessert for the whole group.
*Except allergies/intolerances

Precio por persona 43€ (IVA incluido) | Suplemento vino 2€/persona | Duración: 1 hora

Price per person 43€ (VAT included) | Wine supplement 2€/person | Time: 1 hour

Finger

Entrantes Fríos

(a elegir 5 referencias)

- Bocado de ahumados con piparras y olivas.
- Flautín de semillas y jamón ibérico.
- Wrap de pechuga de pollo y verduras con crema de yogur.
- Wrap de roastbeef con confitura de cebolla y queso de cabra.
- Terrina de hummus con bastones de crudités.
- Cucharita de escalibada con queso vegano.
- Chupito de crema de verduras de temporada.
- Pan bao de salmón y mantequilla de aguacate.
- Ensaladilla de gambas y mayonesa de cebollino.
- Mini ensalada César.
- Ensalada de pasta con nueces y miel de agave.
- Brocheta de tomate, queso y albahaca.
- Sándwich de berenjena asada, tomate y pesto.
- Ceviche de tofu.

Entrantes Calientes

(a elegir 5 referencias)

- Croquetas de cocido.
- Croquetas de trompetas de la muerte y boniato asado.
- Calamares a la romana.
- Sándwich de carrillera de ternera y queso de cabra del Pirineo.
- Falafel con leche de coco y curry.
- Brocheta de pollo yakitori.
- Tempura de verduras con soja y miel de arce.
- Mini bikinis de jamón ibérico y queso brie trufado.
- Brocheta de langostinos rebozado en panko con romesco.
- Pizzas veganas.
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla crujiente.
- Mini hamburguesa de cordero con kéfir y cúrcuma.
- Mini hamburguesa vegana con ketchup ecológico.
- Samosa de verduras con chutney de mango.

Creaciones dulces by Claudio Ilundayn

(a elegir 3 referencias)

- Brocheta de frutas de temporada.
- Vasito de crema catalana.
- Sopa de vermouth y frutos rojos.
- Mini cheesecake de mango y maracuyá.
- Cake húmedo de chocolate.
- Mini carrot cake.
- Mini cake de limón y nata merengada.

Bodega

- Aguas minerales
- Refrescos
- Selección de cafés y tés

Cold Starters

(to choose between 5 references)

- Snack of smoked fish with piparras and olives.
- Seed sandwich and Iberian ham.
- Chicken breast wrap and vegetables with yogurt cream.
- Roast beef wrap with onion jam and goat cheese.
- Hummus terrine with crudités sticks.
- Spoonful of escalibada with vegan cheese.
- Shot of seasonal vegetable cream.
- Salmon bao bread and avocado butter.
- Prawn salad and chive mayonnaise.
- Mini caesar salad.
- Pasta salad with walnuts and agave honey.
- Tomato, cheese and basil skewer.
- Roasted eggplant, tomato and pesto sandwich.
- Tofu ceviche.

Hot Starters

(to choose between 5 references)

- Stewed croquettes.
- Mushroom and sweet potato croquettes.
- Squid "a la romana"
- Beef cheek and goat cheese sandwich.
- Falafel with coconut milk and curry.
- Yakitori chicken skewer.
- Vegetable tempura with soy and maple honey.
- Mini bikinis of Iberian ham and truffled brie cheese.
- Shrimp skewer breaded in panko with romesco sauce.
- Vegan pizzas.
- Mini beef burger with crispy onion.
- Mini lamb hamburger with kefir and turmeric.
- Mini vegan hamburger with organic ketchup.
- Vegetable samosa with mango chutney.

Sweet Creations by Claudio Ilundayn

(to choose between 3 references)

- Seasonal fruit skewer.
- Glass of Catalan cream.
- Vermouth and red fruit soup.
- Mini mango and passion fruit cheesecake.
- Moist chocolate cake.
- Mini carrot cake.
- Mini lemon and meringue cream cake.

Drinks

- Mineral water
- Soft drinks
- Coffee and tea selection

BUFFET SHOWCOOKING 1

ENSALADA AL GUSTO: Lechugas, tomate, maíz, cebolla, zanahoria, aceitunas, remolacha, atún en aceite, pimientos

SALAD TO TASTE: Lettuce, tomato, corn, onion, carrot, olives, beetroot, tuna in oil, peppers

Entrantes

- Ensalada de tomate, mozzarella y pesto.
- Tabulé de quínoa, menta y dados de tofu.
 - Crema de puerro trufada.
- Ensalada de bacalao, lechuga y romesco.
- Ensalada de rúcula con fingers de pollo crujientes y salsa César.

Platos Principales

- Fideuá de sepia, gambas y mejillones
 - Suprema de merluza a l'all cremat
 - Filete de salmón
 - Entrecote de ternera
 - Muslo de pollo con langostinos
 - Patata asada
 - Calabacines salteados
- Salteado de verduras con salsa de soja
 - Guisantes con champiñones

Creaciones dulces by Claudio Ilundayn

- Mix de frutas de estación.
- Mini tartaleta de dos chocolates.
- Manzanas asadas con merengue de praliné y crema de canela.
- Cheesecake de mango y maracuyá
 - Mini éclair de caramelo y sal.

Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Selección de cafés y tés

Starters

- Tomato, mozzarella and pesto salad,
- Quinoa, mint and tofu cube tabbouleh
 - Truffled leek cream.
- Cod, lettuce and romesco salad.
- Rocket salad with crispy chicken fingers and Caesar sauce.

Main Courses

- Cuttlefish, prawns and mussels fideuá
 - Hake supreme a l'all cremat
 - Salmon fillet
 - Beef entrecote
 - Chicken thigh with prawns
 - Roasted potato
 - Sautéed zucchini
- Stir-fried vegetables with soy sauce
 - Peas with mushrooms

Sweet Creations by Claudio Ilundayn

- Seasonal fruit mix.
- Two chocolate mini tartlet.
- Baked apples with praline meringue and cinnamon cream.
- Mango and passion fruit cheesecake.
 - Mini éclair of caramel and salt.

Cellar

Mineral waters
Soft drinks
Selection of coffees and teas

*Opción vegana bajo petición con antelación

*Vegan option on request in advance

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Mínimo: 40 personas | Suplemento vino: 2€/persona| Duración: 1 hora 30 minutos

Price per person 45€ (VAT included) | Minimum: 40 people | Wine supplement: 2€/person| Duration: 1 hour 30 minutes

BUFFET SHOWCOOKING 2

ENSALADA AL GUSTO: Lechugas, tomate, maíz, cebolla, zanahoria, aceitunas, remolacha, atún en aceite, pimientos

SALAD TO TASTE:
Lettuce, tomato, corn, onion, carrot, olives, beetroot, tuna in oil, peppers

Entrantes

- Ensalada de habitas con naranja y menta.
- Ensalada de apio, manzana y nueces.
 - Crema tibia de calabaza y semillas.
- Ensalada de tomate, atún y aceitunas.
- Ensalada de cuscús con salmón marinado y aguacate.

Starters

- Bean with orange and mint salad.
- Celery, apple and walnut salad.
- Warm cream of pumpkin and seeds.
 - Tomato, tuna and olive salad.
- Couscous with marinated salmon and avocado salad.

Platos Principales

- Arroz al horno de mariscos.
 - Filete de dorada.
- Suquet de rape con almejas.
 - Hamburguesa de cordero.
- Sepia estofada con albóndigas de ternera.
 - Puré de patata.
 - Espárragos a la plancha.
 - Judías verdes con tofu.
- Tomates al gratén de parmesano .

Main Courses

- Baked seafood rice.
 - Fillet of sea bream.
- Suquet of monkfish with clams.
 - Lamb burger.
- Braised cuttlefish with beef meatballs.
 - Mashed potatoes.
 - Grilled asparagus.
 - Green beans with tofu.
- Tomatoes with Parmesan gratin.

Creaciones dulces by Claudio Ilundayn

- Mix de frutas de estación.
- Brownie de chocolate y cremoso de chocolate.
- Mini tartaleta de limón y nata merengada.
 - Mel i mató con frutos secos.
- Crema catalana con praliné de almendras.

Sweet Creations by Claudio Ilundayn

- Seasonal fruit mix.
- Chocolate brownie and chocolate cream.
- Mini lemon and meringue cream tart.
 - Mel i mató with dried fruits.
- Catalan cream with almond praline.

Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Selección de cafés y té

Bodega

Cellar
Mineral waters
Soft drinks
Selection of coffees and teas

*Opción vegana bajo petición con antelación

*Vegan option on request in advance

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Mínimo: 40 personas | Suplemento vino: 2€/persona | Duración: 1 hora 30 minutos

Price per person 45€ (VAT included) | Minimum: 40 people | Wine supplement: 2€/person | Duration: 1 hour 30 minutes

Welcome Drink

Copa de Cava	4€/persona
Barra Libre de Cava	6€/persona/30min
Barra Libre de Cava, Refrescos y Vino	12€/persona/30min
Barra Libre de Cava, Refrescos y Vino	24€/persona/1hora

Glass of Cava	4€/person
Open Bar of Cava	6€/person/30min.
Open Bar of Cava, Soft Drinks and Wine	12€/person/30min
Open Bar of Cava, Soft Drinks and Wine	24€/person/1hour

Chips de yuca	2€/persona
Olivas Gordales con salsa Espinaler	4€/persona
Bocadito de queso D.O Cataluña	3€/persona
Piruletas de queso curado con frutos secos y mix de semillas	3€/unidad
Croquetas de Jamón Ibérico	3€/unidad
Jamón DO Guijuelo con pan de cristal de Folgueroles	12 €/persona
Tartar de salmón marinado con emulsión de lima y soja	4€/persona
Cucharita de foie con mermelada de higos	4€/persona
Brocheta de langostino rebozado en panko con romesco	4€/persona
Calamares de costa a la andaluza	6€/persona
Bombón de foie micuit con mermelada de higo	4,75€/persona
Tataki de atún rojo y ajoblanco	9€/persona
Alcachofas con panceta y avellanas	4€/persona
Gyozas variadas	4€/persona
Brocheta de aguacate y gamba roja	12€/persona
Mini canelón de pato	6€/persona

Cassava Chips	2€/person
Gordales Olives with "Espinaler" sauce	4€/person
Cheese morsel D.O. Catalunya	3€/person
Cured cheese lollipops with nuts and seeds	3€/piece
Iberian Ham Croquettes	3€/piece
Ham DO Guijuelo with bread from Folgueroles	12€/person
Marinated salmon tartar with lime and soy emulsion	4€/person
Foie gras spoon with fig jam	4€/person
Prawn in panko skewer with romesco sauce	4€/person
Squid Andalusian style	6€/person
Foie gras micuit with fig jam	4.75€/person
Red tuna tataki with ajoblanco	9€/person
Artichokes with bacon and hazelnuts	4€/person
Assorted gyozas	4€/person
Avocado and red prawn skewer	12€/person
Mini duck cannelloni	6€/person

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

MENÚ CELEBRACIÓN

PRIMEROS

- Ensalada de corazones de alcachofa, virutas de jamón Ibérico, queso del Berguedà y vinagreta de pistacho.
- Langostinos a baja temperatura con tomatitos confitados en hinojo, bouquet de lechugas y gel de coral.
- Salmón marinado en especias, cítricos emulsión de aguacate y brotes verdes.

SEGUNDOS

- Solomillo de ternera, parmentier de boniato y salsa de Pedro Ximénez.
- Canelón de pato, boletus y foie con bechamel trufada.
- Lubina de estero con tomate cassé, mayonesa de olivas negras y rúcula.

CREACIONES DULCES

by Claudio Ilundayn

- Parfait de chocolate y caramelo.
- Cheesecake con frutos rojos.
- Ópera de limón, mango y chocolate blanco y jengibre.
- Bomba de chocolate con leche y maracuyá.

BODEGA

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Raventòs d' Alella D.O Alella
Bruberry D.O Montsant
Codorniu Brut Nature
Selección de cafés y tés

BODEGA SUPERIOR (5€/persona)

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Oda Blanc Castell Remei D.O Costers del Segre
Les Cousins L'inconscient D.O Priorat
Ars Collecta Blanc de Blancs
Selección de cafés y tés

STARTERS

- Artichoke hearts, Iberian ham shavings, cheese from Berguedà and pistachio vinaigrette salad
- Low temperature prawns with candied tomatoes in fennel, lettuce bouquet and coral gel.
- Salmon marinated in spices, citrus emulsion of avocado and green shoots.

MAIN COURSES

- Beef tenderloin, sweet potato parmentier and Pedro Ximénez sauce.
- Duck, boletus and foie cannelloni with truffled béchamel sauce.
- Sea bass with cassé tomato, black olive mayonnaise and arugula.

CREACIONES DULCES

by Claudio Ilundayn

- Chocolate and caramel parfait.
- Cheesecake with red fruits.
- Lemon, mango and white chocolate and ginger opera.
- Milk chocolate and passion fruit bomb.

CELLAR

Mineral Water
Soft drinks & Beers
Raventòs d' Alella D.O Alella
Bruberry D.O Montsant
Codorniu Brut Nature
Coffees and teas selection

SUPERIOR CELLAR

Mineral Water (5€/person)
Soft drinks & Beers
Oda Blanc Castell Remei D.O Costers del Segre
Les Cousins L'inconscient D.O Priorat
Ars Collecta Blanc de Blancs
Coffees and teas selection

Menú cerrado. Un único primero, segundo y postre para todo el grupo.
*Excepto alergias/intolerancias

Closed menu. A single starter, main course and dessert for the whole group.
*Except allergies/intolerances

Precio por persona 58€ (IVA incluido) | Duración: 2 horas

Price per person 58€ (VAT included) | Time: 2 hours

MENÚ PICA PICA

Copa de Cava de Bienvenida

Welcome Glass of Cava

PARA EMPEZAR

- Tomate Cor de Bou con ventresca de atún.
- Jamón Ibérico de Recebo con pan de cristal de Folgueroles.
- Tartar de salmón con aguacate y cilantro.
- Croquetas de chorizo, camembert y miel.
- Mini canelón de pato con ceps, foie y bechamel.

SEGUNDOS

- Rodaballo con verduritas ecológicas salteadas.
- Lingote de ternera con salsa de vino de Priorat con parmentier.
- Arroz D.O Illa de Riu con sepia, mejillón de roca y almeja Gallega.

CREACIONES DULCES

by Claudio Ilundayn

- Parfait de chocolate y caramelo.
- Cheesecake con frutos rojos.
- Ópera de limón con mango y chocolate blanco y jengibre.
- Bomba de chocolate con leche y maracuyá.

BODEGA

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Ânec mut D.O Penedés
Raimat vol Dànima D.O Costers del Segre
Codorniu Brut Nature
Selección de cafés y tés

BODEGA SUPERIOR

Aguas minerales (5€/persona)
Refrescos y cervezas
Oda Blanc Castell Remei D.O Costers del Segre
Les Cousins L'inconscient D.O Priorat
Ars Collecta Blanc de Blancs
Selección de cafés y tés

TO START

- Tomato "Cordebou" with tuna belly.
- Iberian ham with glass bread from Folgueroles.
- Salmon Tartar with avocado and coriander.
- Croquettes of spicy sausage, camembert and honey.
- Mini duck cannelloni with ceps, foie and bechamel sauce.

MAIN COURSES

- Turbot with sautéed organic vegetables.
- Veal ingot with Priorat wine sauce with parmentier.
- Rice D.O. Illa de Riu with cuttlefish, rock mussel and Galician clam.

SWEET CREATIONS

by Claudio Ilundayn

- Chocolate and caramel parfait.
- Cheesecake with red fruits.
- Lemon opera with mango and white chocolate and ginger.
- Pump of milk chocolate and passion fruit.

CELLAR

Mineral waters
Soft drinks and beers
Ânec mut D.O Penedés
Raimat vol Dànima DO Costers del Segre
Codorniu Brut Nature
Selection of coffees and teas

SUPERIOR WINE CELLAR

(5€/person)

Mineral waters
Soft drinks and beers
Oda Blanc Castell Remei DO Costers del Segre
Les Cousins L'inconscient DO Priorat
Ars Collecta Blanc de Blancs
Selection of coffees and teas

Menú cerrado. Un único primero, segundo y postre para todo el grupo.
*Excepto alergias/intolerancias

Closed menu. A single starter, main course and dessert for the whole group.
*Except allergies/intolerances

Precio por persona 60€ (IVA incluido) | Máximo 40 personas | Duración: 2 horas
Price per person 60€ (VAT included) | Máximo 40 personas | Time: 2 hours

COCKTAIL

ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho de fresas y remolacha con crema agria.
Bocadito de salmón marinado y aguacate.
Tataki de atún, sésamo y caviar de arbuquina
Escalibada al Jospet con sardina ahumada.
Carpaccio de ternera eco con chutney de mango.

ENTRANTES CALIENTES

Estación de arroz del señorito DO Illa de Riu.
Croqueta de jamón de bellota.
Cono de calamares a la andaluza con mayonesa de lima.
Brocheta de langostino en su jugo.
Mini canelón de pato, ceps y foie con bechamel trufada.

CREACIONES DULCES

Parfait de chocolate. by Claudio Ilundayn
Pincho de frutas naturales.
Sopa de mango y maracuyá especiada.
Cheesecake de frutos rojos.
Mini éclair de limón.

BODEGA

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Raventòs d'Alella D.O Alella
Bruberry D.O Montsant
Codorniu Brut Nature
Selección de cafés y tés

BODEGA SUPERIOR

Aguas minerales
Refrescos y cervezas (5€/persona)
Oda Blanc Castell Remei D.O Costers del Segre
Les Cousins L'inconscient D.O Priorat
Ars Collecta Blanc de Blancs
Selección de cafés y tés

COLD STARTERS

Strawberry and beet gazpacho with sour cream.
Marinated salmon and avocado sandwich.
Tuna tataki, sesame and arbuquina caviar.
Escalibada with and smoked sardines.
Beef carpaccio with mango chutney.

HOT STARTERS

Rice station DO Illa de Riu.
Iberian ham croquette.
Cone of squid "Andalusian style
with lime mayonnaise.
Prawn brochette in its juice.
Mini duck cannelloni, mushrooms and foie
with truffled bechamel sauce.

SWEET CREATIONS

Chocolate parfait. by Claudio Ilundayn
Skewer of natural fruits.
Spiced mango and passion fruit soup.
Red fruit cheesecake.
Mini lemon éclair.

CELLAR

Mineral Water
Soft drinks & Beers
Raventòs d'Alella D.O Alella
Bruberry D.O Montsant
Codorniu Brut Nature
Coffees and teas selection

SUPERIOR CELLAR

Mineral Water (5€/person)
Soft drinks & Beers
Oda Blanc Castell Remei D.O Costers del Segre
Les Cousins L'inconscient D.O Priorat
Ars Collecta Blanc de Blancs
Coffees and teas selection

*Opción vegana bajo petición con antelación

*Vegan option on request in advance

Precio por persona 60€ (IVA incluido) | Mínimo: 30 personas | La Terraza del Pelai: 3€/persona | Duración: 1 hora 30 minutos

Price per person 60€ (VAT included) | Minimum: 30 people | La Terraza del Pelai: 3€/person | Duration: 1 hour 30 minutes

COCKTAIL

Suplemento Estaciones

- Estación Jamón Ibérico bellota Guijuelo con picos artesanales	6€/persona
- Estación Jamón Ibérico bellota Guijuelo cortado a mano	10€/persona
- Estación quesos catalanes	6€/persona
- Estación de quesos internacionales	10€/persona
- Estación de foie	12€/persona
- Dry Martini y Cosmopolitan	8€/persona
- Estación de Mojitos y caipiriñas	8€/persona
- Estación de Sushi	15€/persona
- Estación de Risotto	6€/persona
- Estación steak tartar	12€/persona

Stations Supplement

- Iberian Ham Station Guijuelo with breadsticks	6€/person
- Iberian Ham Station Guijuelo hand-sliced	10€/person
- Catalanian cheese station	6€/person
- International Cheese Station	10€/person
- Foie station	12€/person
- Dry Martini and Cosmopolitan	8€/person
- Mojitos and caipirinhas station	8€/person
- Sushi Station	15 €/person
- Risotto station	6€/person
- Steak tartar station	12€/person

Barra libre

Open bar

Barra Libre

Refrescos
Cervezas
Vino
Aguas Minerales
Zumos de Frutas

Precio por persona: 12€ | Servicio de 1 hora

Open Bar

Soft Drinks
Beer
Wine
Mineral Water
Juice

Price per person: 12€ | 1 hour service

Barra Libre de Licores

Aguas Minerales
Refrescos
Zumos Naturales
Cervezas y Vinos
Licores: Gin Master's, Vodka Stolichnaya,
Wishky J&B y Ron Barceló Platinum

Precio por persona: 18€ | Servicio de 1 hora
Precio por persona: 30€ | Servicio de 2 horas

Open Liquor Bar

Mineral Waters
Soft Drinks
Natural Juice
Beers and Wines
Liqueur: Gin Master's, Vodka Stolichnaya, Wishky
J&B y Ron Barceló Platinum

Price per person: 18€ | 1 hour service
Price per person: 30€ | 2 hours service

Carro de Licores

Baileys, Frangelico, Licor de Manzana,
Licor de melocotón, Amaretto, JB,
Ballantines, Torres 10

Precio por persona: 6€
Suplemento combinados: 6€

Liquor Cart

Baileys, Frangelico, Licor de Manzana,
Licor de melocotón, Amaretto, JB,
Ballantines, Torres 10

Price per person: 6€
Cocktail supplement: 6€

Otros Servicios

Centro de Flor Natural Sencillo	desde 30€
Discoteca DJ	desde 850€

Other Services

Simple Natural Flower Center	from 30€
Discotheque DJ	from 850€

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

MENÚ INFANTIL

PRIMERO

Macarrones bolognesa y queso Emmental
rallado

SEGUNDO

Escalopa de Pollo a la Milanese con Patatas
& Tomate al Horno Provençal

POSTRE

Alfajor cookie de chocolate

BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

STARTER

Macaroni bolognaise and grated Emmental
cheese

MAIN COURSE

Chicken Escalope a la Milanese with Potatoes
& Tomato Baked in Provençal Oven

DESSERT

Chocolate cookie Alfajor

DRINKS

Mineral waters and soft drinks

Precio por persona 30€ (IVA incluido) | Medio menú: 18€ (IVA incluido)

Price per person 30€ (VAT included) | Half menu: 18€ (VAT included)

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Ramblas
Calle Pelai, 28 | 08001 - Barcelona
ramblas.eventos@cataloniahotels.com
933 16 84 00 | cataloniahotels.com