

hcchotels
BARCELONA

*Oferta
gastronómica
2026*

hcc st.moritz
★★★★



Coffee break

Sencillo

7.60€

Café

Leche entera y desnatada

Bebida vegetal

Surtido de té e infusiones

Zumos de frutas

Dulce

10.30€

Café

Leche entera y desnatada

Bebida vegetal

Surtido de té e infusiones

Zumos de frutas

Surtido de bollería dulce

Mixto

15.90€

Café

Leche entera y desnatada

Bebida vegetal

Surtido de té e infusiones

Zumos de frutas

Surtido de bollería dulce

Surtido de mini bocadillos

Healthy

9.00€

Café

Leche entera y desnatada

Bebida vegetal

Zumos detox

*Los servicios de Coffee break se pueden ofrecer: dentro de sala, en el bar o en la terraza.
La ubicación del servicio dependerá de las dimensiones y disponibilidades del evento.*

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Suplementos coffee break

Bebidas

Refrescos	3.50€
1 Termo de café extra	7.00€
1 Termo de leche extra	7.00€

Dulce / salado

Selección de frutas	4.00€
Surtido de mini bocadillos	5.50€
Tarta	5.00€
Surtido de bollería	3.25€

Otros

Cafetera de cápsulas + termos de leche en sala	10.00€
Reposición cápsulas + termos de leche	8.00€
Coffee sencillo permanente jornada completa	12.00€
Coffee dulce permanente jornada completa	15.00€
Coffee mixto permanente jornada completa	19.90€

Menú business

Menú 1

30.00€

ENTRANTE

Salteado de pasta fresca con setas y pesto

PRINCIPAL

Solomillo ibérico con menestra de verduras

o

Escalopines de salmón con vino blanco, limón y mejillones

POSTRE

Carpaccio de piña natural con toque de canela

o

Tarta Sacher

Bodega

Aguas minerales

Vino Blanco 3404 (DO Somontano)

Vino Tinto Eguía (DO Rioja)

Cafés o infusiones

Menú exclusivo en restaurante para eventos con sala de reuniones contratada.
Se requiere un mismo menú para todos los comensales.
Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.
Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.
Suplementos: Cava 4.00 € por comensal IVA incluido.

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Menú business

Menú 2

35.00€

ENTRANTE

Ensalada de aguacate, atún, salmón ahumado y vinagreta de semillas de calabaza

PRINCIPAL

Medallones de ternera asada y setas

o

Filetes de lubina, gambas y aceite de pistacho

POSTRE

Cesta de sorbete de limón

o

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Aguas minerales

Vino Blanco 3404 (DO Somontano)

Vino Tinto Eguía (DO Rioja)

Cafés o infusiones

Menú exclusivo en restaurante para eventos con sala de reuniones contratada.
Se requiere un mismo menú para todos los comensales.
Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.
Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.
Suplementos: Cava 4.00 € por comensal IVA incluido.

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Business lunch

Menú

35.00€

Ensalada de pasta vegetal, cangrejo y salsa rosa

Endivias con guacamole y perlas de mozzarella

Bretzels variados

Tabla de quesos y picos de pan

Croquetas

Bocaditos de tortilla de patatas y verduras

Fideuá marinera

Brochetas de fruta natural

Tartita Sacher

Bodega

Aguas minerales

Refrescos

Vino Blanco 3404 (DO Somontano)

Vino Tinto Eguía (DO Rioja)

Cafés o infusiones

*Menú exclusivo para eventos con sala de reuniones contratada.
Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.
Suplementos: Cava 4.00 € por comensal IVA incluido.*

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Cóctel

Menú 1

42.00€

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate
Ensaladilla de pulpo
Tostaditas con guacamole y gamba
Cucharita de tartar de salmón con mango y cítricos
Vasito de crema de calabaza con pipas
Croquetas
Flamenquín con salsa teriyaki
Piruleta de langostinos

Brochetas de fruta natural

Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Cerveza
Vino Blanco 3404 (DO Somontano)
Vino Tinto Eguía (DO Rioja)
Cava St Gorg Brut Nature
Cafés o infusiones

Suplemento: Fideuá 6€ / Risotto de setas 4€

Servicio en restaurante o sala privada.
Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Cóctel

Menú 2

50.00€

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate
Cucharita de tartar de salmón con mango y cítricos
Brocheta de mozzarella, cherry y pesto
Croquetas
Gambas al ajillo
Crujiente de setas
Carpaccio de pulpo
Esfera de patata brava con romesco
Langostino en hilo de patata
Medalloncitos de queso de cabra crocante

Selección de mini repostería dulce

Bodega

Aguas minerales
Refrescos
Cerveza
Vino Blanco 3404 (DO Somontano)
Vino Tinto Eguía (DO Rioja)
Cava St Gorg Brut Nature
Cafés o infusiones

Suplemento: Fideuá 6€ / Risotto de setas 4€

Servicio en restaurante o sala privada.
Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Menú celebración

Menú 1

40.00€

ENTRANTE

Crep de vieiras y gambas con salsa de marisco

PRINCIPAL

Entrecot de ternera, gratén de patata
y jugo de vino dulce

o

Suprema de bacalao a la catalana con verduritas

POSTRE

Helado de café irlandés con nata

o

Selección de mini repostería dulce

Bodega

Aguas minerales

Vino Blanco 3404 (DO Somontano)

Vino Tinto Eguía (DO Rioja)

Cava St Gorg Brut Nature

Cafés o infusiones

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

Servicio en Restaurante o sala privada.

Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Menú celebración

Menú 2

45.00€

ENTRANTE

Mosaico de endivias, piña, mousse de foie
y vinagreta de higos

PRINCIPAL

Jarrete de cordero confitado con verduritas salteadas
o
Medallón de rape con crema de puerros confitados y
langostinos

POSTRE

Brocheta de fruta
o
Helado de chocolate blanco con puré de mango

Bodega

Aguas minerales
Vino Blanco 3404 (DO Somontano)
Vino Tinto Eguía (DO Rioja)
Cava St Gorg Brut Nature
Cafés o infusiones

Se requiere un mismo menú para todos los comensales.
Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.
Servicio en restaurante o sala privada.
Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Pica pica en meza

Menú

42.00€

PICA PICA

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate
Cucharita de tartar de salmón con mango y cítricos
Nachos con guacamole
Croquetas
Brocheta de pollo teriyaki
Esfera de patata brava

PRINCIPAL

Entrecot de ternera, gratén de patata
y jugo de vino dulce
o
Tronco de merluza a la meunière de naranja

POSTRE

Cesta de sorbete de limón
o
Tarta semifría de maracuyá

Bodega

Aguas minerales
Vino Blanco 3404 (DO Somontano)
Vino Tinto Eguía (DO Rioja)
Cava St Gorg Brut Nature
Cafés o infusiones

Se debe indicar la elección mínimo 10 días antes.
Menú disponible para un máximo de 30 personas.
Servicio en Restaurante o sala privada.
Extra de tarta (además del postre) de 5.00 € por comensal IVA incluido.

Precios indicados por persona e IVA incluido.

Opciones menú vegano

Menú 1

Ensalada verde con dados de aguacate
y vinagreta de hortalizas
Garbanzos salteados con verduras, brócoli
y arroz al curry
Cesta de sorbete de limón

Menú 2

Timbal de espinacas salteadas con pasas
Fideos con tofu y pimientos
Mosaico de fruta natural

Bodega

Aguas minerales
Vino Blanco 3404 (DO Somontano)
Vino Tinto Eguía (DO Rioja)
Cafés o infusiones

Welcome drink

Welcome drink 1 8.00€

Copa de bebida a elección del cliente:

- Vino
- Cava
- Refresco

Frutos secos.

Welcome drink 2 14.00€

Copa de bebida a elección del cliente:

- Vino
- Cava
- Refresco

Patatas chips, aceitunas y frutos secos.

Welcome drink 3 16.00€

Copa de bebida a elección del cliente:

- Vino
- Cava
- Refresco

Surtido de quesos, laminado de fuet, pan de cristal con tomate, aceitunas y frutos secos.

*Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.
Los servicios de welcome drink se ofrecen en el bar.*

Precios indicados por persona e IVA incluido.

hcchotels

BARCELONA

Diputació 264
08007 - Barcelona
+34 934 12 15 00
comercialfb@hcchotels.es
www.hcchotels.com

hcc st.moritz

★ ★ ★ ★

