

hcchotels
BARCELONA

*Oferta
gastronómica
2026*

hcc montblanc



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

*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

28.00€

Crema de zanahoria y puerro con pipas de calabaza
Jarrete de ternera al vino con patata panadera
Sorbete de mandarina y mango

Menú 2

28.00€

Ensalada de quinoa y vinagreta de frutos rojos
Suprema de salmón a la naranja
Piña natural 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.
Se pueden intercambiar platos entre menús.
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

30.00€

Ensalada de arroz integral, maíz, huevo,
judía verde y perlas de mozzarella

Vasito de crema de zanahoria y puerros

Rock & Roll vegetales con atún

Pincho de pavo en salsa barbacoa

Croquetas de cocido

Rings de pollo crujiente

Brochetitas de salmón noruego

Fruta fresca cortada

Vasito de yogurt cremoso con coulis de frutos rojos

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

40.00€

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Tabla de quesos y picos de pan

Cucharita de salmón marinado

Rock&roll de bocaditos salados

Tartar de fuet

Croquetas de cocido

Esfera de patata brava

Ravioli de secreto ibérico

Piruleta de langostino

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.

Cóctel

Menú 2

48.00€

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Brocheta de mozzarella, cherry y pesto

Cucharita de salmón marinado

Crocanti de foie

Tartar de fuet

Croquetas de cocido

Esfera de patata brava

Krustyllant de bacalao y alioli

Mini pan bao de carrillera ibérica

Barquilla de pulpo

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

37.00€

ENTRANTE

Canelón de pollo trufado y galleta de parmesano

PRINCIPAL

Codillo crujiente con salsa de setas y patata gratén

o

Gallo de San Pedro y aceite de cítricos

POSTRE

Sorbete de mandarina y mango

o

Biscuit de mousse de chocolate y frambuesa

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, consultar suplemento en 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

Crema de bogavante asado con gambitas

PRINCIPAL

Carrillera de ternera con jugo de crianza y patata gratén

o

Lomo de bacalao dorado y toque de romesco

POSTRE

Lingote de chocolate negro y avellanas

o

Cheesecake con frutos rojos

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

47.00€

PICA PICA

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Brocheta de mozzarella, cherry y pesto

Mini pan bao de carrillera ibérica

Krustyllant de bacalao y alioli

Esfera de patata brava

PRINCIPAL

Carrillera de ternera con jugo de crianza y patata gratén
o

Lomo de bacalao y toque de romesco

POSTRE

Biscuit de mousse de chocolate y frambuesa
o

Piña natural con helado de vainilla

Bodega

Aguas minerales

Vino Blanco 3404 (DO Somontano)

Vino Tinto Eguía (DO Rioja)

Cava St. Gorg Brut Nature

Cafés o infusiones

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 salteado 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 4.50€

Copa de bebida a elección del cliente:

- Vino
- Cava
- Refresco

Welcome drink 2 8.50€

Copa de bebida a elección del cliente:

- Vino
- Cava
- Refresco

Patatas chips, aceitunas y frutos secos.

Welcome drink 3 15.90€

Copa de bebida a elección del cliente:

- Vino
- Cava
- Refresco

Patatas chips, aceitunas, frutos secos, laminado de fuet y croquetas de cocido.

Debe indicar la elección mínimo 10 días antes.

*Los servicios de Welcome drink 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.

hcchotels

BARCELONA

Via Laietana 61
08003 - Barcelona
+34 933 435 555
comercialfb@hcchotels.es
www.hcchotels.com

hcc montblanc

