



HOTEL

---

**MIRAMAR**

BARCELONA

---

★ ★ ★ ★ GL

Cocktails  
2025

*Nandú Zubizarin*

# EL VOSTRE MOMENT: ÚNIC PER AL RECORD

Una celebració comença quan tot just es decideix celebrar una ocasió especial. I no s'acaba fins que tots els convidats i els protagonistes s'han aixecat de taula. La feina de tot l'equip de Jubany és acompanyar-vos durant tot aquest procés, ple d'il·lusions, d'expectatives i d'emocions.

Des que el 2001 vam crear Jubany Events, han estat moltes les celebracions, les parelles, els esdeveniments en què hem sumat al costat dels seus protagonistes per aconseguir que cada moment sigui únic, diferent, màgic... per al record.

Per això, treballem amb esperit de millora contínua amb la recepta ideal: producte, presentació i cuina al moment.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?





## MENÚ I



### L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo – Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat

Les millors olives del món

Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Tartaleta Carbonara

Roll de tàrtar de tonyina amb cremós de wasabi

"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole

Croqueta melosa de bolets

Xuixo de chili crab FOC – Singapur

Milfulls de patata brava

Steak tàrtar de vedella – *The New York Times*

### SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada

Takoyaki de llagostins

### A LA PLANXA

Truiteta de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

### BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I ALL I OLI

### DIM SUM

Dumplings de salmó i caviar

Dumplings d'ànec a la taronja

Taula de vins i formatges seleccionats

### BARRA DE BEGUDES

Refrescs, licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm Inèdit

Cava Rimarts Brut Reserva 18 i Kir Royale

### LES TAPES

Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes

### LES POSTRES

Mini-lemon pie + Selva negra de xocolata

Cafès i Infusions

Llima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacau



## MENÚ 2

### L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo – Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat  
Les millors olives del món  
Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Tartaleta Carbonara  
Roll de tàrtar de tonyina amb cremós de wasabi  
"Taco" d'aletes de pollastre i guacamole  
Croqueta melosa de bolets  
Xuixo de chili crab FOC – Singapur  
Milfulls de patata brava  
Steak tàrtar de vedella – *The New York Times*

### BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPADENYES

#### SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

#### A LA PLANXA

Truiteta de camarons  
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Taula de vins i formatges seleccionats

#### BARRA DE BEGUDES

Refrescs, licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm Inèdit  
Cava Rimarts Brut Reserva 18 i Kir Royale

#### LES TAPES

Coca de poma caramel·litzada amb foie i amanida de contrastos  
Vieires, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric  
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit  
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

#### LES POSTRES

Mini-rebosteria dolça

Cafès i Infusions

Llima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

## BUFFETS ADDICIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA  
D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

MARISC FRESC  
Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

EL JAPONÈS  
Selecció especial de sushi

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPARDENYES

A LA BRASA  
Broqueta de pop i cansalada confitada  
Llagostí amb escuma de maionesa picant  
Gamba de la Costa amb oli d'oliva verge



# TAPES ADICIONALS

## LES TAPES FREDES

Coca de poma caramel·litzada i mi-cuit de foie  
Involtini de carbassó i cranc reial

## LES TAPES CALENTES

Gnocchi de patata amb cruixent de pernil ibèric  
Vieires, gnocchi de carbassa i cruixent de pernil ibèric

## LES TAPES DE PEIX

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàncton  
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'alls  
Llenguado "sense feina" amb fruits secs i patates

## LES TAPES DE CARN

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes  
Garrí ibèric amb chutney de fruita  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal  
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto

## LES POSTRES ADDICIONALS

Bunyols farcits de crema catalana fets al moment  
Mini-rebosteria dolça

A part d'aquests plats, us podem oferir altres opcions adaptades al vostre gust i temporada



# BARRA LLIURE

## A LA BARRA

Selecció especial de Gin & Tonics  
Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas  
Varietat de cocktails sense alcohol  
\*Destil·lats premium: suplement per persona

## RESSOPÓ

La nostra Candy Bar  
Mini-frankfurts fets al moment  
Bikini de pernil ibèric i mozzarella tofonada  
Xocolata amb xurros

## HORARI

Fins les 22.00h en celebracions de migdia  
Fins les 3.00h en celebracions de vespre  
Suplement per hora extra per persona

## CONDICIONS

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre



# CONDICIONS

## PREU DEL MENÚ

Aquests menús són orientatius, se'n poden fer les variacions oportunes, així com confeccionar diferents menús al gust de cadascú.

En cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre. Cada any s'incrementaran segons el preu del mercat. Aquests preus són subjectes a possibles variacions segons el preu del mercat sense avís previ.

La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.

El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.

## INCLOU

La proposta gastronòmica

El menú escollit

La barra de begudes de l'aperitiu

El celler

Disseny i/o impressió de la papereria (minuteres, plotters i seating plan)

Maître responsable de la celebració

Un cambrer cada deu convidats

Chef i un cuiner cada quinze persones

Visita tècnica de l'espai on es durà a terme la celebració

## NO INCLOU

Lloguer de l'espai

Material standard

Cànon de cuina de l'espai

Barra lliure i ressopó

Flors i decoració

Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)

10% IVA

## **CONTACTE**

Blanca Olivares  
T +34 697 48 83 61  
[blanca@jubanyevents.com](mailto:blanca@jubanyevents.com)

Hotel Miramar  
Plaça Carlos Ibáñez, 3  
08038 Barcelona