



HOTEL

---

**MIRAMAR**

BARCELONA

---

★ ★ ★ ★ GL

Empresa  
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

a taula



### L'APERITIU

Perles de gaspatxo  
Les millors olives del món  
Mini- alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Bomba de sípia  
Steak tàrtar de vedella – *The New York Times*

### ELS ENTRANTS a escollir entre una de les quatre opcions

Sopa freda de mini-tomàquet raf amb guacamole i llagostins\*  
Involtini de carbassó amb marisc  
Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics  
Lluç a baixa temperatura amb còidium i emulsió de plàncton

### ELS PLATS PRINCIPALS a escollir entre una de les quatre opcions

Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets  
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita  
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'alls  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva i flor de sal

### LES POSTRES a escollir entre una de les quatre opcions

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó  
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'straciatella  
La nostra versió de la Viennetta

### EL CELLER

Vi blanc Hi Canten els Àngels, DO Rueda  
Vi negre Obsessió, DO Montsant  
Vi escumós Rimarts Brut Reserva 18 Cava

### Cafès i Infusions

Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

\*Producte de temporada



## MENÚ 2

aperitiu cocktail  
+ a taula

### L'APERITIU COCKTAIL

Perles de gaspatxo  
Les millors olives del món  
Mini- alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó  
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric  
Bomba de sípia  
Steak tàrtar de vedella – *The New York Times*

### SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada  
Takoyaki de llagostins

Taula de refrescs i licors d'aperitiu  
Cervesa Estrella Damm Inèdit  
Vins i cava Rimarts Brut Reserva 18

### ELS ENTRANTS a escollir entre una de les quatre opcions

Sopa freda de mini-tomàquet raf amb guacamole i llagostins\*  
Involtini de carbassó amb marisc  
Llagostins, gnocchi de patata i crema d'ibèrics  
Lluç a baixa temperatura amb còidium i emulsió de plàncton

### ELS PLATS PRINCIPALS a escollir entre una de les quatre opcions

Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets  
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita  
Corball rostit al forn amb patates i refregit d'alls  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva i flor de sal

### LES POSTRES a escollir entre una de les quatre opcions

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó  
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'straciatella  
La nostra versió de la Viennetta

### EL CELLER

Vi blanc Hi canten els àngels, DO Rueda  
Vi negre Obsessió, DO Montsant  
Vi escumós Rimarts Brut Reserva 18 Cava

Cafès i Infusions

Llima llimona gelada  
Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

\*Producte de temporada

## BUFFETS ADDICIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA  
D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

MARISC FRESC  
Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

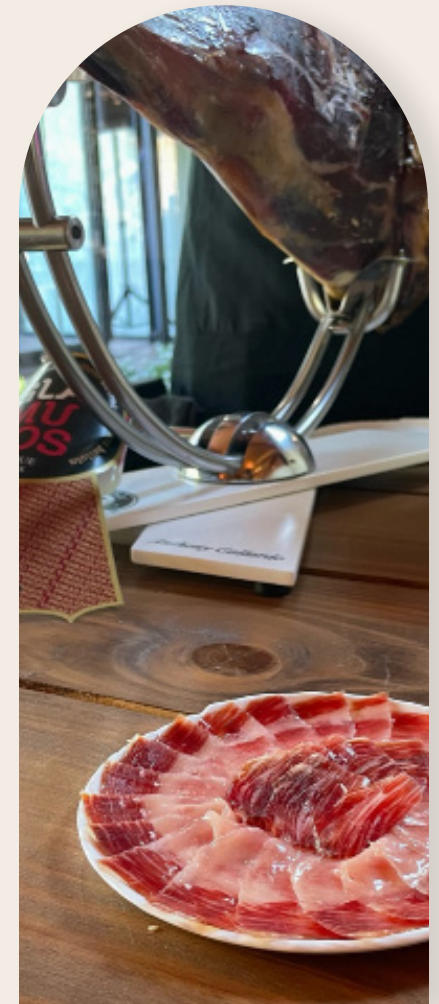
EL JAPONÈS  
Selecció especial de sushi

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

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

BARRA ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES



# LA CARTA

## ENTRANTS FREDS

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole\*  
Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos  
Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu corall  
Involtini de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques  
Coco ceviche de vieires i llagostins  
Mariscada reial – cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins i escamarlà sobre llit d'algues

## ENTRANTES CALIENTES

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric  
Caneló tradicional de pollastre de pagès rostit  
Lluç a baixa temperatura amb còidium i emulsió de plàncton  
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra  
El plat de les quatre tapes  
Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric

## ELS PEIXOS

Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues  
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'all  
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs  
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols  
Turbot o llobarro amb fons de patates i refregit d'all

## LES CARNES

Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes  
Garrí ibèric cruixent amb chutney de fruita  
Tournedó de pollastre "sense feina" amb verduretes i bolets  
Llom de xai rostit al forn amb tubercles  
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal  
Filet de vedella servit a la llosa  
Xai de llet rostit sobre formatge Tou dels Til·lers, carxofes i alls tendres  
Tournedó Rossini amb foie i salsa d'Oporto  
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

\*Disponibilitat segons temporada

## LES POSTRES

Lemon pie amb sorbet de llimona  
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó  
Gerd de iogurt amb merengue sicilià i sorbet de maduixa  
La nostra versió de la Tatin de poma  
La nostra versió de la Viennetta  
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'straciatella  
La Galàxia de xocolata  
Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata

Amb els cafès i infusions

Lima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacau



# BARRA LLIURE

## A LA BARRA

Selecció especial de Gin & Tonics  
Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas  
Varietat de cocktails sense alcohol  
\*Destil·lats premium: suplement de 6€ 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