



20 YEARS CELEBRATING TOGETHER
Hyatt Regency Barcelona Tower



Diseñado por Richard Rogers, el hotel abrió en 2006 con una arquitectura singular destinada a convertirse en uno de los iconos del skyline de Barcelona. *Designed by Richard Rogers, the hotel opened in 2006 as a distinctive new icon on Barcelona's skyline.*

20 NAVIDADES JUNTOS

20 CHRISTMAS TOGETHER



Hay tradiciones que se vuelven aún más especiales cuando se comparten año tras año. Esta Navidad, **Hyatt Regency Barcelona Tower** celebra **20 Navidades junto** a quienes han formado parte de nuestra historia, creando recuerdos, encuentros y momentos que perduran en el tiempo. Porque después de 20 navidades juntos, seguimos creyendo que los mejores recuerdos son los que se celebran en compañía.

*There are traditions that become even more special when shared year after year. This Christmas, **Hyatt Regency Barcelona Tower** celebrates **20 years celebrating together** with all those who have been part of our story, creating memories, reunions and moments that stand the test of time. Because after 20 years celebration together, we still believe the best memories are the ones we create in good company.*



NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE



APERITIVOS EN MESA | TABLE APPETIZERS

Tartaleta de stracciatella ahumada, jamón ibérico y agar de aceto balsámico

Tartlet with smoked stracciatella, Iberian ham and balsamic agar

Taco de salmón marinado, crema cítrica y pistacho

Marinated salmon taco with citrus cream and pistachio

Langostino jumbo crujiente con emulsión de yuzu

Crispy jumbo prawn with yuzu emulsion

PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Canelón de pintada trufada, bechamel ligera de Comté,

jugo reducido de ave y setas de temporada

Truffled guinea fowl cannelloni, light Comté béchamel,

reduced poultry jus and seasonal mushrooms

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lubina salvaje asada, crema de coliflor y vainilla, espinacas salteadas,

beurre blanc de cava y aceite de cebollino

Roasted wild sea bass, cauliflower and vanilla cream,

sautéed spinach, cava beurre blanc and chive oil

POSTRE | DESSERT

Capricho de chocolate, maracuyá y frutos secos

Chocolate indulgence, passion fruit and nuts

Turrones y barquillos

Traditional nougat and neules

Precio por persona desde | Price per person from

110€

IVA incluido | VAT included

Incluye selección de vinos | Wine selection included



PARA 2 PERSONAS
PACKAGE FOR TWO



NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE



CENA DE NOCHEBUENA CON ALOJAMIENTO:

- Una noche en habitación doble estándar (Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación)
- Check-in el día 24 de diciembre a partir de las 15:00 h
- Cena de Nochebuena en el Restaurante Terrum abierto de 19:30 h a 23:00 h
- Se ruega llamar para concertar la hora e informar de alérgenos e intolerancias
- Desayuno buffet el día 25 de diciembre de 7:00 h a 10:30 h
- Salida tardía el día 25 de diciembre a las 16:00 h

CHRISTMAS EVE DINNER WITH ACCOMMODATION:

- One night in a standard double room (Please refer to the supplement applicable for other room categories)
- Check-in on December 24th from 3:00 pm
- Christmas Eve Dinner at Terrum Restaurant, open from 7:30 pm to 11:00 pm
- Please call to book preferred time and inform us of any allergies or dietary intolerances.
- Breakfast buffet on December 25th from 7:00 am to 10:30 am
- Late check-out on December 25th until 4:00 pm

Precio para 2 personas desde | Price for 2 people from

340€

IVA incluido. Tasa turística no incluida | VAT included. Tourist tax not included



NAVIDAD

CHRISTMAS



APERITIVOS EN MESA | TABLE APPETIZERS

Brioche de cangrejo y mayonesa de coral con huevas de tobiko

Crab brioche with coral mayonnaise and tobiko roe

Bombón de foie con oro y manzana

Foie gras bonbon with gold and apple

Tartar de atún rojo con ponzu y sésamo

Bluefin tuna tartare with ponzu and sesame

PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Escudella de Navidad con galets y pilota de carne trufada

Traditional Christmas escudella with galets pasta and truffled meat pilota

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

**Ave de corral rellena con salsa de foie, pistachos y orejones,
parmentier trufada, chalotas glaseadas y jugo de asado**

*Stuffed free-range poultry with foie gras sauce, pistachios and dried apricots,
truffled potato purée, glazed shallots and roasting jus*

POSTRE | DESSERT

Nuestro Ferrero Tower 3.0

Our Ferrero Tower 3.0

Turrones y barquillos

Traditional nougat and neules

Precio por persona desde | Price per person from

99€

IVA incluido | VAT included

Incluye selección de vinos | Wine selection included



PARA 2 PERSONAS
PACKAGE FOR TWO



NAVIDAD

CHRISTMAS DAY



ALMUERZO DE NAVIDAD CON ALOJAMIENTO:

- Una noche en habitación doble estándar (Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación)
- Check-in el 25 de diciembre a partir de las 15:00 h
- Almuerzo de Navidad en el Restaurante Terrum abierto de 13:30 h a 15:30 h
- Se ruega llamar para concertar la hora e informar de alérgenos e intolerancias
- Desayuno buffet el día 26 de diciembre de 7:00 h a 10:30 h
- Salida tardía el día 26 de diciembre a las 16:00 h

CHRISTMAS DAY LUNCH WITH ACCOMMODATION:

- One night in a standard double room (Please refer to the supplement applicable for other room categories)
- Check-in on December 25th from 3:00 pm
- Christmas Day lunch at Terrum Restaurant, open from 1:30 pm to 3:30 pm
- Please call to book preferred time and inform us of any allergies or dietary intolerances
- Breakfast buffet on December 26th from 7:00 am to 10:30 am
- Late check-out on December 26th until 4:00 pm

Precio para 2 personas desde | Price for 2 people from

320€

IVA incluido. Tasa turística no incluida | VAT included. Tourist tax not included



SAN ESTEBAN

SAINT STEPHEN'S DAY LUNCH



APERITIVOS EN MESA | TABLE APPETIZERS

Tartar de vaca madurada con encurtidos

Aged beef tartare with pickles

Bombón de foie y oro

Foie gras bonbon with gold

Cornete de mozzarella ahumada estilo caprese

Smoked mozzarella cornet, caprese style

PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Canelón tradicional de San Esteban, rustido de ave y ternera,
bechamel trufada, parmesano envejecido y agar de aceto balsámico rallado

*Traditional Saint Stephen's Day cannelloni, roasted poultry and beef filling,
truffled béchamel, aged Parmesan and grated balsamic agar*

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Bacalao gratinado con crema de marisco, brotes
y espárragos verdes, acompañado de patata fondant

Gratinated cod with seafood cream, green asparagus and fondant potato

POSTRE | DESSERT

Delicia de cava, frambuesa y pistacho

Cava delight, raspberry and pistachio

Turrones y barquillos

Traditional nougat and neules

Precio por persona desde | Price per person from

60€

IVA incluido | VAT included

Incluye selección de vinos | Wine selection included



PARA 2 PERSONAS
PACKAGE FOR TWO



SAN ESTEBAN

SAINT STEPHEN'S DAY



ALMUERZO DE SAN ESTEBAN CON ALOJAMIENTO:

- Una noche en habitación doble estándar (Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación)
- Check-in el 26 de diciembre a partir de las 15:00 h
- Almuerzo de San Esteban en el Restaurante Terrum abierto de 13:30 h a 15:30 h
- Se ruega llamar para concertar la hora e informar de alérgenos e intolerancias
- Desayuno buffet el día 27 de diciembre de 7:00 h a 10:30 h
- Salida tardía el día 27 de diciembre a las 16:00 h

SAINT STEPHEN'S DAY LUNCH WITH ACCOMMODATION:

- One night in a standard double room (Please refer to the supplement applicable for other room categories)
- Check-in on December 26th from 3:00 pm
- Saint Stephen's Day lunch at Terrum Restaurant, open from 1:30 pm to 3:30 pm
- Please call to book preferred time and inform us of any allergies or dietary intolerances
- Breakfast buffet on December 27th from 7:00 am to 10:30 am
- Late check-out on December 27th until 4:00 pm

Precio para 2 personas desde | Price for 2 people from

285€

IVA incluido. Tasa turística no incluida | VAT included. Tourist tax not included



Cada celebración empieza con un brindis, se llena de encuentros y termina convirtiéndose en uno de esos recuerdos que merece la pena conservar.

Every celebration begins with a toast, grows through shared moments and becomes one of those memories worth holding on to.

PROGRAMA DE
[∞]
FIN DE AÑO
NEW YEAR'S EVE SCHEDULE



20:00 h

Copa de bienvenida en
AXIS Lounge & Terrace con DJ
Welcome drink at AXIS Lounge & Terrace with DJ

20:30 h

Menú degustación en Restaurante Terrum con música en directo
Tasting menu at Terrum Restaurant with live music

23:45 h

Uvas de la suerte y cotillón
Lucky grapes and New Year's Eve party accessories

00:00 h

Fiesta con DJ y barra libre hasta las 3:00 h
Party with a DJ and open bar until 3:00 am





FIN DE AÑO

NEW YEAR'S EVE



APERITIVOS EN MESA | TABLE APPETIZERS

Foie, anguila ahumada y manzana Granny Smith con blinis

Foie gras, smoked eel and Granny Smith apple with blinis

Tartaleta de carne madurada y mostaza antigua

Aged beef tartlet with wholegrain mustard

Tartar de vieiras, caviar de arenque y gelée de vermut blanco

Scallop tartare, herring caviar and white vermouth gelée



CÓCTEL | COCKTAIL

Cóctel Oro de 24 quilates

24-Carat Gold Cocktail



ENTRANTE | STARTER

Carpaccio de carabinero con burrata ligeramente ahumada,
agua de rosas, pistachos y brioche caliente

*Carabinero carpaccio with lightly smoked burrata,
rose water, pistachos and warm brioche*





PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Lubina salvaje, beurre blanc de cava, berberechos al natural
y ensalada de hinojo

Wild sea bass, cava beurre blanc, natural cockles and fennel salad

SEGUNDO PLATO | SECOND COURSE

Solomillo de vaca madurada, foie a la plancha, millojas de patata,
chalotas confitadas y salsa Périgord

*Aged beef tenderloin, pan-seared foie gras, potato mille-feuille,
confit shallots and Périgord sauce*



POSTRE | DESSERT

Jardín de chocolate blanco, piña al perfume de albahaca y tomillo

White Chocolate Garden, pineapple scented with basil and thyme

PETIT FOURS NAVIDEÑOS | FESTIVE PETIT FOURS

Turrones y barquillos

Traditional nougat and neules

Mignardises

Mignardises

Uvas de la suerte y copa de champagne

Lucky grapes and a glass of Champagne

Precio por persona desde | Price per person from

210€

IVA incluido | VAT included

Incluye selección de vinos | Wine selection included





Una noche para celebrar todo lo vivido, brindar por lo que está por venir y comenzar el nuevo año rodeados de momentos para recordar.

A night to celebrate everything the year has brought, toast to what lies ahead and welcome the new year with moments to remember.

FIN DE AÑO²

NEW YEAR'S EVE



CENA DE FIN DE AÑO CON ALOJAMIENTO:

- Una noche en habitación doble estándar (Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación)
- Check-in el día 31 de diciembre a partir de las 15:00 h
- Copa de bienvenida en AXIS Lounge & Terrace a las 20:00 h
- Cena de Fin de Año en Restaurante Terrum a las 20:30 h. Se ruega informar con antelación de cualquier alergia o intolerancia alimentaria
- Copa de cava y 12 uvas a las 23:45 h
- Fiesta, DJ, barra libre y cotillón de Fin de Año de 00:00 hs a 3:00 h
- Desayuno buffet el día 1 de enero de 7:00 hs a 10:30 h
- Brunch especial Año Nuevo, buffet ilimitado el 1 de enero de 12:30 h a 16:00 h
- Salida tardía el día 1 de enero a las 16:00 h

NEW YEAR'S EVE DINNER WITH ACCOMMODATION:

- One night in a standard double room (Please refer to the supplement applicable for other room categories)
- Check-in on December 31st from 3:00 pm
- Welcome drink at AXIS Lounge & Terrace at 8:00 pm
- New Year's Eve Dinner at Terrum Restaurant at 8:30 pm (please inform us in advance of any allergies or dietary intolerances)
- Glass of cava and the traditional 12 grapes at 11:45 pm
- Party with DJ and open bar after dinner, until 3:00 am
- Breakfast buffet on January 1st from 7:00 am to 10:30 am
- Unlimited buffet-style brunch on January 1st from 12:30 pm to 4 pm
- Late check-out on January 1st until 4 pm

Precio por persona desde
Price per person from

210€

Cena
Dinner

Precio por persona desde
Price per person from

250€

Cena y fiesta
Dinner and party

Precio para 2 personas desde
Price per 2 people from

710€

Cena, fiesta y alojamiento
(tasa turística no incluida)
Dinner, party and accommodation
(tourist tax not included)

IVA incluido | VAT included



Una cuidada selección de vinos y cava pensada para acompañar cada propuesta gastronómica y realzar los sabores de una celebración muy especial.
A carefully selected range of wines and cava, chosen to complement each dish and enhance the flavours of a truly special celebration.

SELECCIÓN DE VINOS

WINE SELECTION



Los menús de Nochebuena, Navidad, Sant Esteve y Fin de Año
incluyen nuestra selección de vinos.
*The Christmas Eve, Christmas Day, Sant Esteve and New Year's Eve menus
include our wine selection.*

Vino blanco · White wine:

La Armonía, DO Costers del Segre

Vino tinto · Red wine:

Vicalanda Reserva, DOCa Rioja

Cava:

Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs



MENÚ INFANTIL

KIDS' MENU



PRIMER PLATO | FIRST COURSE

Escudella de Navidad con galets
Traditional Christmas "escudella" with galets

PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas
Beef sirloin escalope with French fries

POSTRE | DESSERT

Helados de vainilla y chocolate
Vanilla and chocolate ice cream

Incluye agua y refrescos
Includes water and soft drinks

45€

IVA incluido | VAT included



LIFESTYLE BRUNCH

BY TERRUM



BRUNCH ESPECIAL AÑO NUEVO

Empieza el año compartiendo mesa con los que más quieres.
El chef ejecutivo Juanjo Martínez firma la edición más festiva de nuestro **Lifestyle Brunch**, con guiños a la cocina tradicional de temporada y sorpresas pensadas para **dar la bienvenida al 2027**.

*Start the year by sharing the table with those you love most.
Executive Chef Juanjo Martínez presents the most festive edition of our **Lifestyle Brunch**, with nods to traditional seasonal cuisine and special surprises designed to welcome 2027.*

BRUNCH ILIMITADO | UNLIMITED BRUNCH

De 12:30 h a 16:00 h · FROM 12.30 pm to 4:00 pm

Parking incluido · Parking included

Música · Music

Plan familiar y pet friendly · Family & pet friendly

59,90€

Adultos
Adults

29,90€

Niños de 6 a 12 años
Children aged 6-12

Gratis · Free

Hasta 6 años
Under 6

IVA incluido | VAT included

ALARGA LA CELEBRACIÓN

Únete al tardeo de Año Nuevo y quédate a dormir

KEEP THE CELEBRATION GOING

Join us for our New Year's Day afternoon celebration

Consulta disponibilidad y tarifas de alojamiento
Please enquire about availability and accommodation rates



HYATT REGENCY™

BARCELONA TOWER

Reservas · Reservations

+34 934 135 000 | +34 934 135 040

events.barcelonatower.regency@hyatt.com