



HYATT
REGENCY
BARCELONA TOWER

NAVIDAD 2025

Reservas para grupos:
+34 93 413 50 00

Events.barcelonatower.regency@hyatt.com



La Navidad es un momento mágico de reencuentros, gratitud y festividad. En Hyatt Regency Barcelona Tower, comprendemos el valor de esta época especial. Nuestros planes navideños son oportunidades para crear recuerdos junto a quienes más se quiere. Le invitamos a unirse a nosotros en un viaje que combina lujo, gastronomía y hospitalidad en un espíritu navideño. Celebre la Navidad de una manera única en Hyatt Regency Barcelona Tower, donde cada detalle se cuida con esmero para que viva la verdadera esencia de esta temporada.



MENÚS DE NAVIDAD 2025

PARA GRUPOS Y EMPRESAS



NAVIDAD GOURMET

PRECIO DESDE

69,50€

IVA incluido
Mínimo 35 personas
Duración: 90 minutos

ENTRANTES PARA ELEGIR

Crema de Ceps Boletus con gambas salteadas y piñones tostados
Canelón de marisco y bogavante con salsa de crustáceos
Tartaletas de Brandada de bacalao gratinada con huevas de arenque ahumado
Milhojas de salmón ahumado con anchoas y mayonesa de cítricos con flores +4€
Ensalada de langostinos con aguacate y perfume de Lima +4€

PRINCIPALES PARA ELEGIR

Lomo de Bacalao con Sanfaina y gratinado con alioli de membrillo con brotes
Pollo de corral asado a la naranja con higos confitados y patata en milhojas
Meloso de ternera, salteado de castañas, cebollitas y puré de orejones
Medallones de rape asado con crema de boniato y espinacas salteadas con piñones y pasas +4€
Cordero asado a baja temperatura con crema de patata trufada y espárragos verdes +6€

POSTRES PARA ELEGIR

Momento dulce de lima limón con reducción de mandarina
Pasión por la fresa con corazón de pimienta de Sichuan
Semiesfera de coco con curry y piña
Capricho de chocolate, crema de cacahuete y albaricoques emulsionados
Tableta de pistacho con emulsión de fruta de la pasión +3€

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra



En la siguiente página encontrarás el menú de vinos

CARTA DE VINOS



BODEGA INCLUIDA EN EL MENÚ

VINO BLANCO

Señorío de Nava Verdejo 2023 (DO Ruedo)

VINO TINTO

Ugalde Tempranillo 2021 (DO Rioja)

CAVA

Fontallada Brut Nature (DO Cava)

MEJORE SU MENÚ CON NUESTRAS OPCIONES DE BODEGA:

VINO BLANCO

Anima de Raimat Chardonnay (DO Costers Del Segre) 3,60€ más por pax
Atrium Chardonnay (100% DO Penedés) 6,00€ más por pax

VINO TINTO

Viña Pomal 500 Crianza (DO Rioja) 3,50€ más por pax
Jean Leon 3055 merlot (DO Penedés)) 6,18€ más por pax

CAVA

Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut (DO Penedés)) 4,12€ más por pax
Raimat Chardonnay Brut (DO Penedés)) 6,70€ más por pax

Y AÚN MERECE ALGO MÁS...

Una vez escogido el menú, le ofrecemos la posibilidad de personalizarlo añadiendo elementos para adaptarlo mejor a sus gustos, necesidades y presupuesto:

COPA DE BIENVENIDA

Cóctel Mimosa

8,80€

Precio por persona - IVA incluido

Mínimo 50pax / Duración: 20 minutos de servicio de pie.

Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.



APERITIVO

Mini fuet de Vic

Chupa Chups de queso

Nuestra croqueta de jamón ibérico

Brocheta de pollo con curry y leche de coco

Hummus de calabaza y pan indiano papadum

Arroz cremoso de setas y parmesano

22,60€

Precio por persona - IVA incluido

Mínimo 35pax / Duración: 30 minutos de servicio de pie.

Incluye el servicio de bodega del menú escogido

Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

CÓCTEL AXIS



PRECIO DESDE

66,50€

IVA incluido
Mínimo 50 personas
Duración: 90 minutos
Servicio de pie

ENTRANTES FRIOS

Tartaleta de queso con jamón ibérico crujiente
Rollito de carpaccio de ternera y pesto de albahaca
Cazuelita de ceviche de pescado de lonja con ají amarillo
Blini de Sardina Ahumada con berenjena escalivada
Cometes de salmón cremoso y alcaparras fritas crujientes

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de Risotto de setas
Pincho de cerdo con salsa de barbacoa y piña
asada
Mini Quiche Lorraine de Bacon
Dim Sum de gambas y col con nuestra salsa
agridulce y cebollino
Mini albóndigas de ternera con salsa de
trufa negra de invierno

ESTACIONES

Fideuá de mariscos con su suave alioli
Estación de quesos internacionales

POSTRES

Mini ópera de café con chocolate y
coco
Chupito de consomé de fresas
Cuchara de crema catalana montada
Neulas y turrones

BODEGA

Vino Blanco Señorío de Nava Verdejo (DO Rueda)
Vino Tinto Hermandad Tempranillo (DO Rioja)
Cava Fontallada Brut Nature (DO Cava)

Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e infusiones



CÓCTEL TERRUM



PRECIO DESDE

66,95€

IVA incluido
Mínimo 50 personas
Duración: 90 minutos
Servicio de pie

ENTRANTES FRIOS

Tartaleta de queso con jamón ibérico crujiente
Cometes de salmón cremoso y alcaparras fritas crujientes
Tostada de fresas y boquerones con vinagre de Módena
Medallón de Foie y cebolla caramelizada
Tartar de atún y tomates Cherris con Piparras vascas

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de Risotto de setas
Pincho de cerdo con salsa de barbaoca y piña asada
Mini Quiche Lorraine de Bacon
Zamburiñas gratinadas al estilo Rockefeller
Croquetas de jamón y quicos
Sopita de ajo con huevo y panceta a baja temperatura

ESTACIONES

Paella de marisco
Selección de embutidos catalanes e ibéricos

POSTRES

Mini tarta tatín
Trilogía de chocolates
Mini lemon pie
Neulas y turrones

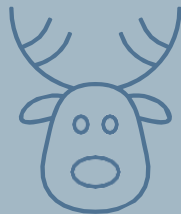
BODEGA

Vino Blanco Señorío de Nava Verdejo (DO Rueda)
Vino Tinto Hermandad Tempranillo (DO Rioja)
Cava Fontallada Brut Nature (DO Cava)

Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e infusiones



CÓCTEL TOWER



PRECIO DESDE

75,50€

IVA incluido Mínimo 50
personas

Duración: 90 minutos

ENTRANTES FRIOS

Tartaleta de queso con jamón ibérico crujiente
Rollito de carpaccio de ternera y pesto de albahaca
Blini de
Sardina Ahumada con
Berenjena escalivada
Dado de salmón ahumado con yogur y lima con huevas de trucha
Bombón de foie y crema de manzana caramelizada
Tataki de atún con vinagreta de miso de soja

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de Risotto de setas
Pincho de cerdo con salsa de barbacoa y piña asada
Mini Quiche Lorraine de Bacon
Tempura de langostinos
Brocheta de pollo en Teriyaki
Mini albóndigas de ternera con salsa de trufa negra de invierno
Chupa Chups de codorniz al café de París

ESTACIONES

Arroz cremoso de cigalas y sepia
Corner de steak tartar al momento

POSTRES

Cuchara de crema catalana montada
Brocheta de fruta de temporada
Trufas crujientes de chocolate con
cítricos
Mini financier de arándanos
Mini Sacher de fruta de la pasión
Neulas y turrónes

BODEGA

Vino Blanco Señorío de Nava Verdejo (DO Rueda) Vino
Tinto Hermandad Tempranillo (DO Rioja) Cava
Fontallada Brut Nature (DO Cava)

Refrescos y cervezas
Aguas minerales Cafés
e infusiones



BUFFET NAVIDAD



OPCIÓN 1

A escoger: 1 Sopa | 5 Platos fríos | 4 Platos calientes
| 2 Guarniciones | 2 Postres | Precio desde 68€ IVA
incluido | Min 50 pax | Tiempo 90 min

OPCIÓN 2

A escoger: 1 Sopa | 5 Platos fríos | 5 Platos calientes
| 2 Guarniciones | 2 Postres | Precio desde 71€ IVA
incluido | Min 50 pax | Tiempo 90 min

OPCIÓN 3

A escoger: 1 Sopa | 6 Platos fríos | 5 Platos calientes
| 3 Guarniciones | 2 Postres | Precio desde 75,50€ IVA
incluido | Min 50 pax | Tiempo 90 min

ENTRANTES FRIOS

Escudella Catalana con Pelotillas y galets
Sopa de pescado con crutones de pan tostados
Crema de Calabaza y perfume de Trufa

ENTRADAS FRIAS Y ENSALADAS

Ensalada de pasta trofie, aguacate, salmón y albahaca
Salpicón de mariscos con acompañamiento de salsas
Ensalada de alcachofas con
pimientos asados, palmitos y aceitunas Kalamata.
Ensalada de espinacas con manzana y piña braseada acompañada
de tomates secos
Ensalada de queso de cabra, rúcula, espinacas,
cebolla asada y tomates marinados
Ensalada de pera, queso azul, nueces y brotes de soja
Ensalada de Lentejas y virutas de foie con ratatouille de verduritas
Focaccias de escalivada, mozzarella y tomates Cherry
Pizarra de quesos internacionales con tostadas y grises variados
Córner de hummus y guacamole con tostas de pan
integral, nachos de maíz y pico de gallo
Bagels de guacamole, rúcula y pastrami
Wraps de roast beef, cebolla roja, aceituna negra, parmesano y
lechuga
Bandeja de embutidos del país y regionales

PRINCIPALES CALIENTES

Cazuelitas de pollo a la Catalana con frutos secos y albaricoques
Latitas de cordero con cous-cous al Ras el hanut
Brocheta de cerdo con cebolla y pimiento
Fricandó de ternera
Canelones de carne con bechamel
Albóndigas de carne con verduras
DEL MAR- Cocotte de suquet de rape
DE LA TIERRA- Risotto de setas y espárragos
Mini hamburguesa vegetariana
Gnocchi con espinacas, champiñones, tomates Cherry y salsa de
tomate
Raviolis rellenos de espinacas acompañados de salsa Pesto

GUARNICIONES CALIENTES

Trinxat de la cerdanya
Dados de boniato con salvia y jamón
Arroz Jazmín
Verduras de temporada
Puré de patata
Judía de Santa Pau salteada Escalivada



ESTACIONES OPCIONALES

Pizarra de jamón con pan con tomate
(5.60€ más por persona).

Steak Tartar con tostadas de pan Carasatu
(8.80€ más por persona).

Estación Cortador de jamón de Ibérico
(540 €/servicio y pieza de jamón).

Latitas de solomillo de vaca con champiñón y salsa de Cabernet Sauvignon
(8.80€ más por persona)

Chuletón al corte con pimientos del piquillo
(8.80€ más por persona)

Córner japonés con Uramaki de langostino, salmón y aguacate,
algas wakame y fideos yakisoba (11,40€ más por persona)



MOMENTO DULCE

Surtido de mini repostería tower
Surtido de turrónes y neulas

BODEGA

Vino Blanco Señorío de Nava Verdejo (DO Rueda)

Vino Tinto Ugalde Tempranillo (DO Rioja)

Suplemento por persona de 3.50 € : Cava Fontallada Brut Nature (DO Cava)

Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e infusiones

Información: por debajo del mínimo de personas habrá un recargo
fijo de 425€



CLASSIC

Whisky Johnny Walker Red Label

Whisky JB

Bourbon Jack Daniel's

Ginebra Tanqueray

Ginebra Bombay

Vodka Absolut

Ron Brugal Añejo

Ron Matusalem 10 años

Cerveza nacional

Refrescos

Aguas Minerales

1ª HORA

21€ / POR PERSONA

A PARTIR DE LA 2ª HORA

17,50€ / POR PERSONA

3ª HORA

16,50 € / POR PERSONA / POR
HORA

DELUXE

Whisky Johnnie Walker Black Label

Whisky Cardhu 12 Años Bourbon

Jack Daniel's

Ginebra Tanqueray Ten

Ginebra Bullgog Vodka Ketel One

Ron Matusalem 10 años

Ron Cacique 500 Cerveza nacional

Refrescos

Aguas Minerales

1ª HORA

24,20 / POR PERSONA

A PARTIR DE LA 2ª HORA

21,70€ / POR PERSONA

3ª HORA

19,60€ / POR PERSONA / POR
HORA

PREMIUM

Whisky Haig Club

Whisky Johnnie Walker Black Label Bourbon

Maker's Mark Ginebra Floraison G 'vine

Ginebra Mombasa Club

Vodka Belvedere

Ron Pampero Aniversario

Ron Flor de Caña Centenario 12 años

Cerveza Nacional

Refrescos

Aguas Minerales

1ª HORA

31.50 € / POR PERSONA

A PARTIR DE LA 2ª HORA

29,50 € / POR PERSONA

3ª HORA

26,80€ / POR PERSONA / POR
HORA

IVA incluido
Mínimo 50 personas



Celebre estos eventos tan especiales del año en Hyatt Regency Barcelona Tower. Deje que el chef Juanjo Martínez le guíe a través de una experiencia gastronómica única con un menú exclusivo diseñado especialmente para la ocasión. Brinde por un nuevo año lleno de promesas y alegrías, rodeado de la sofisticación que nos distingue. Estamos listos para crear juntos recuerdos inolvidables!



MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS 2025



RECORDATORIO:

Existe un mínimo de 35 personas para la contratación de cualquier menú servido (Almuerzo o cena) de Navidad.

Existe un mínimo de 50 personas para la contratación de cualquier cóctel o buffet de Navidad.

Por favor, infórmenos de cualquier alergia alimentaria o requisitos dietéticos especiales y estaremos encantados de atenderte.



Para reservas:
+ 34 934 13 50 00

Events.barcelonatower.regency@hyatt.com

MUCHÍSIMAS GRACIAS



HYATT
REGENCY™
BARCELONA TOWER