Terrum

RESTAURANTE

MENÚS DE GRUPOS

Otoño - Invierno 2026


Terrum
RESTAURANTE

MENÚ SILVER

ENTRANTES A COMPARTIR
(1 plato cada 5 comensales)

Nuestra gilda en tempura

Jamón ibérico al corte con pan con tomate

Croqueta de rustido de pollo de corral

Tomates con stracciatella, sardina ahumada, melón cantaloupe y albahaca

Alcachofas fritas del Parc Agrari del Baix Llobregat, virutas de foie, granada y vinagreta de piñones

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma ibérica con salsa yakitori, puré de boniato y chips de verduras

o

Lomo de bacalao confitado sobre escalivada a la brasa y pilpil de ajo negro

POSTRE

A selección del chef

El precio del menú incluye la bodega de la casa, agua y pan

65€
Precio por persona / IVA incluido

HYATT REGENCY
BARCELONA TOWER

Su seguridad alimentaria es nuestra prioridad. Si lo desea, puede solicitar a nuestro equipo la información sobre los alérgenos presentes en cada plato. Estaremos encantados de ayudarle para que disfrute de su experiencia con total tranquilidad.

MENÚ GOLD

ENTRANTES A COMPARTIR
(1 plato cada 5 comensales)

Nuestra gilda en tempura

Jamón ibérico al corte con pan con tomate

Croqueta de rustido de pollo de corral

Tomates con stracciatella, sardina ahumada, melón cantaloupe y albahaca

Alcachofas fritas del Parc Agrari del Baix Llobregat, virutas de foie, granada y vinagreta de piñones

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de buey a la catalana con crema de castañas y churro crujiente de patata y trufa

o

Suquet de la Barceloneta de corvina con almejas, patatas, espárragos verdes y picada de romesco

POSTRE

A selección del chef

El precio del menú incluye la bodega de la casa, agua y pan

69€

Precio por persona / IVA incluido

HYATT REGENCY
BARCELONA TOWER

Su seguridad alimentaria es nuestra prioridad. Si lo desea, puede solicitar a nuestro equipo la información sobre los alérgenos presentes en cada plato. Estaremos encantados de ayudarle para que disfrute de su experiencia con total tranquilidad.


Terrum
RESTAURANTE

BODEGA DE CASA

VINO BLANCO:

La Duda, Vinos del Pasante · DO Godello

VINO TINTO:

Focoro Mas Oliu · DO Empordà

CAVA:

Blanc de Blancs, Anna de Codorníu · DO Cava

HYATT REGENCY
BARCELONA TOWER

CONDICIONES DE RESERVA

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
- No se podrán combinar diferentes menús dentro de un mismo grupo.
- Podemos elaborar menús a medida adaptados a las necesidades de cada grupo. Consúltenos y estaremos encantados de valorar las opciones disponibles.
- Elaboramos tartas de cumpleaños por encargo. Consulte las condiciones con nuestro equipo.
- Adaptamos nuestros menús para personas con intolerancias alimentarias y ofrecemos alternativas vegetarianas.
- La elección de los platos principales deberá comunicarse con un mínimo de 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá reducirse hasta 24 horas antes de la fecha de la reserva. Si la reducción se comunica con menos de 24 horas de antelación o en el momento de llegada al restaurante, se deberá abonar el importe íntegro correspondiente a las plazas reservadas.
- Para confirmar la reserva, se solicitará un depósito del 20 % del importe total.
- En caso de contratación del restaurante en exclusiva, deberá abonarse por adelantado el 100 % del importe acordado.
- Se incluye 1 botella de vino y 1 botella de cava por cada 4 comensales. Estas bebidas podrán sustituirse por un refresco o una cerveza por persona.
- Cualquier bebida adicional se facturará aparte.

HYATT REGENCY
BARCELONA TOWER


Terrum
RESTAURANTE

Terrum

RESTAURANTE

Para más información o reservas:
events.barcelonatower.regency@hyatt.com
+34 934 135 042 (departamento de eventos sociales)
+34 934 135 040 (Restaurante Terrum)