

HYATT REGENCY BARCELONA TOWER

NAVIDAD 2026

MENÚS PARA GRUPOS Y EMPRESAS

SINCE



2006

20 NAVIDADES JUNTOS

Hay celebraciones que forman parte de nuestra memoria y tradiciones que merecen seguir compartiéndose. Este año, en **Hyatt Regency Barcelona Tower**, celebramos **20 navidades** juntos con una propuesta pensada para convertir cada encuentro en un momento especial.

Nuestra selección de menús para grupos combina una gastronomía cuidada con espacios versátiles, capaces de adaptarse tanto a grandes celebraciones como a encuentros más reducidos que requieren privacidad, todo ello acompañado por un servicio excepcional.

Porque cada brindis, cada reencuentro y cada sobremesa merecen un escenario a la altura.



MENÚS

La esencia de una celebración clásica, con una cuidada propuesta gastronómica servida en mesa.

CÓCTELES

Una propuesta dinámica y social, con una amplia variedad de bocados y estaciones para disfrutar de pie.

MERCAT DE NADAL

Diseñe su propio buffet combinando platos y estaciones para crear una celebración completamente a medida.

LE PETIT CHEF

Mucho más que una cena, Le Petit Chef combina gastronomía y tecnología para transformar cada plato en un momento inesperado. Una experiencia exclusiva para grupos reducidos que buscan una celebración diferente y verdaderamente memorable.

ESTACIONES SIGNATURE

Complete cualquiera de nuestras propuestas con experiencias adicionales que aportan personalidad y valor a cada momento del evento.

BODEGA

Una cuidada selección de vinos y cavas para acompañar cada propuesta y realzar la experiencia gastronómica.

PERSONALICE SU CELEBRACIÓN

Entretenimiento, ambientación y detalles a medida para convertir cada encuentro en una celebración única.



Menú

ICONO

MENÚ A ELEGIR: ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE
PRECIO 72,50€/PP · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 35 PAX · 90 MINUTOS



ENTRANTES A ELEGIR

- Canelón de marisco y bogavante con salsa de crustáceos y brick crujiente de cítricos
- Tartaleta de brandada de bacalao gratinada con huevas de arenque ahumado
- Milhojas de salmón ahumado con anchoas, mayonesa de cítricos y flores (+4€)
- Ensalada de langostinos con aguacate y perfume de lima (+4€)

PRINCIPALES A ELEGIR

- Lomo de bacalao con sanfaina y gratinado de alioli de membrillo con brotes
- Pollo de corral asado a la naranja con higos confitados y patata en milhojas
- Meloso de ternera con salteado de castañas, cebollitas y puré de orejones
- Medallones de rape asado con crema de boniato y espinacas salteadas con piñones y pasas (+4€)

POSTRES A ELEGIR

- Suave combinación de café con cítricos
- Chocolate, caramelo, cacahuete y plátano
- Nuestro lemon pie con cremoso de albahaca
- Nube de crema catalana con crumble de carquiñolis y canela

Incluye bodega de la casa, cafés, turrone y neules.

Con el fin de garantizar un servicio ágil y de la máxima calidad, la selección de entrante, plato principal y postre deberá ser la misma para todos los comensales y confirmarse en el momento de la contratación.

Menú

GALA GOURMET

APERITIVO, ENTRANTE, PESCADO, CARNE Y POSTRE

PRECIO 85,50€/PP · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 35 PAX · 120 MINUTOS



APERITIVO DE BIENVENIDA EN MESA

Cappuccino de calabaza asada y avellana con aceite de trufa

ENTRANTE

Ravioli de marisco con bisque de gamba roja y vainilla

PESCADO

Lomo de corvina asado sobre salteado de espárragos y puerro braseado con salsa de cava

CARNE

Meloso de ternera cocinado durante 18 horas, parmentier trufada, chalota glaseada y reducción de vino del Priorat

POSTRE

Tableta de pistachos con suave emulsión de maracuyá

Incluye bodega de la casa, cafés, turrones y neules.

Cóctel HORIZONTE

PLATOS FRÍOS, PLATOS CALIENTES, ESTACIONES Y DULCE
PRECIO 69,50€/PP · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 35 PAX · 90 MINUTOS



PLATOS FRÍOS

- Taco de tartar de salmón con aguacate
- Brioche de *roast beef*, mostaza antigua y rúcula
- Ceviche de corvina con leche de tigre de maracuyá
- Mini coca de escalivada y queso de cabra
- Tartaleta de *mousse de foie* y manzana

PLATOS CALIENTES

- Croqueta de jamón ibérico
- Langostino crujiente en panko con mayonesa de lima
- Pita de *pulled pork* con cebolla encurtida
- Mini hamburguesa de ternera estofada con cheddar y pepinillo encurtido
- Gyoza de pollo y verduras

ESTACIONES SALADAS

- Arroz meloso de setas y trufa preparado al momento
- Estación de quesos nacionales con *crackers*, mermeladas y frutos secos

ESTACIÓN DULCE

- Mini *lemon pie*
- Nuestra Sacher de frambuesa
- Vasito de café y mandarina
- Turrone artesanos

Incluye bodega de la casa, cafés, turrone y neules.

Cóctel CÚPULA

PLATOS FRÍOS, PLATOS CALIENTES, ESTACIONES Y DULCE
PRECIO 72,95€/PP · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 35 PAX · 90 MINUTOS



PLATOS FRÍOS

- Taco de atún rojo con ponzu
- Brocheta de salmón ahumado y queso
- Tartaleta de tartar de ternera con yema curada
- Brioche de pastrami
- Gazpacho de remolacha y queso fresco
- Maki de salmón flameado y huevas de tobiko

PLATOS CALIENTES

- Gilda de anchoas y piparras fritas en tempura
- Croqueta de gamba roja
- Mini burger de morcilla de Burgos, manzana y cebolla crujiente
- Zamburiña gratinada al horno con puerro confitado y aceite verde
- Brocheta de pollo yakitori

ESTACIONES SALADAS

- Fideuá de sepia y pulpo con alioli de ajo asado
- Selección de embutidos catalanes con pa amb tomàquet

ESTACIÓN DULCE

- Surtido de tartaletas Tower
- Vasito cremoso de tiramisú
- Trufas de cítricos
- Selección de turrone

Incluye bodega de la casa, cafés, turrone y neules.

Cóctel DE VANGUARDIA

PLATOS FRÍOS, PLATOS CALIENTES, ESTACIONES Y DULCE
PRECIO 75,50€/PP · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 35 PAX · 90 MINUTOS



PLATOS FRÍOS

- Montadito de jamón ibérico
- Cornete caprese de albahaca y mozzarella
- Tartar de atún rojo en tartaleta de tinta de calamar
- Croissant tostado de cangrejo y lima
- Brocheta de cecina y queso manchego curado
- Shot de ajoblanco con maíz crujiente

PLATOS CALIENTES

- Croqueta de rabo de toro
- Langostino crujiente frito en arroz inflado con alioli suave
- Bao de carrillera guisada
- Gyozas de pollo al curry con salsa asiática y sésamo tostado
- Mini Wellington de butifarra del perol y jamón de bodega
- Bikini tostado de queso crema y trufa de invierno

ESTACIONES SALADAS

- Quesos nacionales con crackers, mermeladas y frutos secos
- Risotto de boletus terminado frente al cliente con agar de aceite balsámico

ESTACIÓN DULCE

- Nuestra Sacher de maracuyá
- Profiterol relleno de pistacho
- Vasito de frutos rojos con cremoso de mascarpone
- Bombones artesanos
- Turrone premium

Incluye bodega de la casa, cafés, turrone y neules.

Mercat DE NADAL



Mercat de Nadal le invita a diseñar una celebración a su medida, combinando una cuidada selección de platos y estaciones. Una propuesta versátil, dinámica y personalizable, pensada para que cada encuentro tenga su propia identidad.

MERCAT EL MIRADOR

A elegir:

1 sopa, 5 entrantes fríos, 4 platos calientes, 2 guarniciones y 2 postres

PRECIO DESDE 73€ · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 50 PAX · 90 MINUTOS

MERCAT EL PANORAMA

A elegir:

1 sopa, 5 entrantes fríos, 5 platos calientes, 2 guarniciones y 2 postres

PRECIO DESDE 76€ · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 50 PAX · 90 MINUTOS

MERCAT EL SKYLINE

A elegir:

1 sopa, 6 entrantes fríos, 5 platos calientes, 3 guarniciones y 2 postres

PRECIO DESDE 78,50€ · IVA INCLUIDO · MÍNIMO 50 PAX · 90 MINUTOS

SOPAS

- Escudella catalana con *pilota* y *galets*
- Sopa de pescado con picatostes
- Crema de calabaza y perfume de trufa

ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada de pasta *trofie* con aguacate, salmón y albahaca
- Salpicón de mariscos con selección 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 verduras
- *Focaccia* de escalivada, mozzarella y tomates *cherry*
- Selección de quesos internacionales con tostadas y *grisines*
- Estación de *hummus* y guacamole con nachos de maíz y pico de gallo
- Bagels de guacamole, rúcula y pastrami
- Wraps de roast-beef, cebolla roja, aceitunas negras, parmesano y lechuga
- Selección de embutidos catalanes y nacionales

PLATOS CALIENTES

- Cazuelitas de pollo a la catalana con frutos secos y albaricoques
- Latitas de cordero con cuscús aromatizado con ras el hanout
- 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 pescado
- De la tierra: Risotto de setas y espárragos
- Mini burger vegetariana
- Gnocchi con espinacas, champiñones, tomates cherry y salsa de tomate
- Raviolis rellenos de espinacas acompañados de pesto

GUARNICIONES

- *Trinxat* de la Cerdanya
- Dados de boniato con salvia y limón
- Arroz jazmín
- Verduras de temporada
- Puré de patata
- Judías de Santa Pau salteadas
- Escalivada

POSTRES

- Surtido de nuestra mini repostería Tower
- Surtido de turrones y neules



GASTRONOMÍA INMERSIVA EN 3D · MENÚ DEGUSTACIÓN

RECIO 119,00€/PP · IVA INCLUIDO · MÁXIMO 30 PAX · 120 MIN

Una experiencia diseñada para sorprender

Le Petit Chef combina gastronomía y tecnología para transformar cada plato en un momento inesperado. Una experiencia exclusiva para grupos reducidos que buscan una celebración diferente y verdaderamente memorable.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Selección de nuestro pequeño chef

PRIMAVERA

Vichysoise de almejas y guisantes con gelé de albahaca y salicornias fritas en tempura

VERANO

Gnocchi caseros con coulant cremoso de stracciatella y pistachos, milhojas de verduras con sopita aurora y lluvia de brotes

OTOÑO

Solomillo de ternera con cocotte de falso risotto de calabaza y setas, romero ahumado, parmentier de patata y zanahorias glaseadas dulces

INVIERNO

Brownie cremoso con palomitas de caramelo salado y helado de vainilla

Incluye bodega de la casa, cafés, turrones y neules.

Estaciones

SIGNATURE



Personalice su celebración con experiencias diseñadas para completar cualquiera de nuestros menús, cócteles o buffets. Brindis de bienvenida, aperitivos, estaciones gastronómicas, recetas y selecciones premium para crear un evento verdaderamente a su medida.

BRINDIS DE BIENVENIDA

Cava, vino, cerveza, refrescos y 2 snacks salados

PRECIO 8,80€/PP · IVA INCLUIDO

MÍNIMO 35 PAX · 20 MIN · SERVICIO DE PIE

APERITIVO ESSENTIAL

- Surtido de frutos secos salados
- Chips de tubérculos de colores
- Aceitunas variadas
- Pan de la India con miel y sésamo tostado

PRECIO 17,50€/PP · IVA INCLUIDO · INCLUYE BODEGA SELECCIONADA

MÍNIMO 35 PAX · 30 MIN · SERVICIO DE PIE

APERITIVO SIGNATURE

- Mini fuet de Vic
- Chupa-chups de queso
- Nuestra croqueta de jamón ibérico
- Hummus y guacamole con tortitas de maíz
- Dados de queso manchego en aceite y hierbas

PRECIO 23,00€/PP · IVA INCLUIDO · INCLUYE BODEGA SELECCIONADA

MÍNIMO 35 PAX · 30 MIN · SERVICIO DE PIE



COMPLETE SU EXPERIENCIA

- Estación de jamón cortado con *pa amb tomàquet* (6,50€/PP)
- Estación de quesos nacionales con crackers, mermeladas y frutos secos (6,50€/PP)
- Selección de embutidos catalanes con *pa amb tomàquet* (7,25€/PP)
- *Steak tartar* con tostadas de pan Carasatu (8,80€/PP)
- Estación de gildas: de salmón, de cecina ahumada, de anchoas y boquerones (10,00€/PP)
- Estación con cortador de jamón ibérico (900,00€, incluye servicio de corte en directo y pieza de jamón por cada 100 comensales)
- Chuletón al corte con pimientos del piquillo (8,80€/PP)
- Sushi y estación japonesa con uramaki de langostino, salmón y aguacate, ensalada wakame y fideos yakisoba (11,50€/PP)
- Don Ostra: barra de ostras abiertas al momento (1.000€, incluye 120 unidades de ostras)
- Estación de fideuá de marisco con alioli tradicional (10,00€/PP)
- Estación de escudella y *pilota* trufada (10,00€/PP)



RECENA

- Bikini de jamón cocido y queso emmental
- Brioche con charcutería nacional
- Churros con chocolate
- Brochetas de fruta
- Trufas de chocolate
- Mesa dulce de golosinas

10,00€/PP por cada ítem seleccionado

17,00€/PP por la selección de 2 ítems



BODEGA

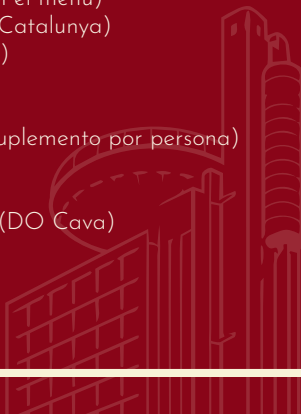
Acompañe la experiencia con una cuidada selección de vinos y cavas premium, elegidos para acompañar el menú y realzar cada elaboración.

BODEGA DE LA CASA (incluida en el menú)

- Vino blanco Mediterrànea (DO Catalunya)
- Vino tinto Focoro (DO Empordà)
- Cava Freixenet (DO Penedès)

BODEGA SIGNATURE (+20€ de suplemento por persona)

- Can Matons (DO Alella)
- Vicalanda RVA (DO La Rioja)
- Cava Codorníu Blanc de Blancs (DO Cava)



BARRA LIBRE

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

1ª HORA: 21€/PP

A PARTIR DE LA 2ª HORA 17,50 €/PP

3ª HORA: 16,50 €/PP

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

1ª HORA 24,40 €/PP

A PARTIR DE LA 2ª HORA 21,60€/PP

3ª HORA: 19,60€/PP

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

1ª HORA: 32,50€/PP

A PARTIR DE LA 2ª HORA: 29,50€/PP

3ª HORA: 27,00 €/PP

Todas las barras libres incluyen cerveza nacional, refrescos y agua mineral
IVA INCLUIDO · MÍNIMO 50 PAX



PERSONALICE SU CELEBRACIÓN DE NAVIDAD

Música en directo o DJ · Fotografía y vídeo
Photocall personalizado · Decoración temática
Magia · Caricaturistas · Maestro de ceremonias
Equipamiento audiovisual
Videomatón 360° · Recena · Barra de cócteles

Además de nuestra propuesta gastronómica y de espacios, creemos que una excelente forma de aportar un valor diferencial es crear paquetes de eventos tematizados, diseñados para ofrecer a los asistentes una experiencia inmersiva y memorable.

Cada propuesta puede incluir una ambientación exclusiva, decoración personalizada, música, animación, espectáculos, gastronomía adaptada a la temática y detalles que conviertan el evento en una experiencia única.

- **Moulin Rouge:** una velada inspirada en el París de la Belle Époque, con una atmósfera elegante, espectáculo, música en directo y una puesta en escena llena de glamour.
- **Brunch & Mercatto:** un concepto fresco y desenfadado con estaciones gastronómicas, productos gourmet, música ambiente y un estilo mediterráneo perfecto para eventos de día o afterwork.
- **Piratas del Caribe:** una experiencia divertida y aventurera con decoración temática, cócteles de autor, animación y actividades que inviten a la interacción entre los asistentes.

- **Los Años 20:** una fiesta inspirada en el glamour del Gran Gatsby, con jazz, swing, casino, vestuario de época y una ambientación sofisticada.
- **La Mafia de Chicago:** una propuesta inmersiva ambientada en los años de la Ley Seca, con una estética clandestina, entretenimiento tematizado y una experiencia llena de personalidad.

Además de la tematización del evento, podemos complementar la experiencia con una amplia variedad de servicios y propuestas de entretenimiento, adaptadas al estilo y objetivos de cada celebración.

Algunas de las opciones que podemos ofrecer son:

- **Coches clásicos** para la recepción de invitados, photocall o como elemento decorativo.
- **Photomatón personalizado** con atrezzo y diseño corporativo o temático.
- **Música en directo**, con saxofonistas, violinistas, pianistas, bandas, grupos de versiones o DJs.
- **Espectáculos de magia**, tanto de cerca (close-up) durante el cóctel como shows en escenario.
- **Artistas y espectáculos:** bailarines, acróbatas, performers, zancudos, caricaturistas, pintores en directo o artistas de arena.
- **Animación temática**, con actores caracterizados que interactúan con los invitados.

NAVIDAD 2026



Será un placer acompañarle en la celebración de su próximo gran encuentro. Nuestro equipo queda a su disposición para resolver cualquier consulta y ayudarle a hacerlo realidad.

Para más información y reservas:

events.barcelonatower.regency@hyatt.com

T +34 93 413 50 17

Por favor, comunique las alergias e intolerancias de los comensales en el momento de efectuar la reserva.

