



Una Navidad para recordar

A Christmas to remember



 **HYATT REGENCY™**
BARCELONA TOWER



A festive Christmas dinner table with a glass of champagne, lit candles, and bokeh lights.

Saborea la magia de la Navidad
Taste the magic of Christmas



Navidad 2025



Christmas 2025

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.

TRES CURIOSIDADES DE LA CULTURA CATALANA:

La Fira de Santa Llúcia: Se trata de uno de los mercados navideños más antiguos y tradicionales de Barcelona. Se celebra desde 1786 frente a la Catedral de Barcelona y ofrece todo tipo de adornos navideños, pesebres y artesanías locales.

El Pesebre de Navidad: Cada año, el Ayuntamiento de Barcelona instala un pesebre con un diseño innovador y diferente, que combina la tradición con el arte contemporáneo. Es un punto de encuentro popular para locales y turistas durante la temporada navideña.

El Cava y las 12 Uvas en Nochevieja: En Barcelona, como en el resto de España, es tradición recibir el Año Nuevo comiendo 12 uvas, una por cada campanada del reloj a medianoche. Justo después, se brinda con cava, un vino espumoso catalán, para dar la bienvenida al nuevo año con alegría y prosperidad.

Christmas is a magical time of reunions, gratitude, and festivity. At Hyatt Regency Barcelona Tower, we understand the value of this special season. Our Christmas plans are opportunities to create lasting memories with your loved ones. We invite you to join us on a journey that combines luxury, gastronomy and hospitality with a festive spirit. Celebrate Christmas in a unique way at Hyatt Regency Barcelona Tower, where every detail is carefully crafted so you can experience the true essence of the season.

THREE CURIOSITIES OF CATALAN CULTURE:

La Fira de Santa Llúcia: One of the oldest and most traditional Christmas markets in Barcelona. It has been held since 1786 in front of the Barcelona Cathedral and offers all kinds of Christmas decorations, nativity scenes and local crafts.

The Christmas Nativity Scene: Every year, a nativity scene with an innovative and different design is installed at the City Hall, blending tradition with contemporary art. It is a popular meeting point for locals and tourists during the Christmas season.

Cava and the 12 Grapes on New Year's Eve: In Barcelona, as in the rest of Spain, it is tradition to welcome the New Year by eating 12 grapes, one for each stroke of the clock at midnight. Immediately afterward, a toast is made with cava, a Catalan sparkling wine, to welcome the New Year with joy and prosperity.

Paquete especial cena + alojamiento | *Special package dinner + accommodation*

CHRISTMAS EVE

Nochebuena

2025

NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA UNA NAVIDAD MÁGICA

Cena para 2 personas en el Restaurante Terrum
Una noche en habitación doble estándar
Desayuno buffet para 2 personas el día 25 de diciembre

OUR SPECIAL PACKAGE FOR A MAGICAL CHRISTMAS

*Dinner for two at Terrum Restaurant
One night in a standard double room
Buffet breakfast for two on December 25th*

Cena en Restaurante Terrum de 19:30 hs a 23:00 hs

Dinner at Terrum Restaurant 07:30 pm to 11:00 pm

Precio desde | *Price from*

330€

IVA incluido / *VAT included*

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación.
Los menús pueden adaptarse a restricciones y preferencias alimentarias.

*Please refer to the supplement applicable for other room categories.
Menus can be adapted to dietary restrictions and preferences.*

Reservas | *Reservations*

+34 93 413 50 00 | reservations.regencybarcelona@hyatt.com | terrumrestaurant@hyatt.com



C E N A

24 Diciembre

2025

APERITIVOS EN MESA

Turrón de foie con chocolate y pistachos
Taco de Salmón ahumado, iogur y pistacho
Oreo de Remolacha y crema de queso

PRIMER PLATO

Canelón de Poularda y Foie con salsa
de trufa y Oporto

PLATO PRINCIPAL

Rape asado con duxelle de setas, brioche especiado
y crema de zanahoria

POSTRE

Lingote de pistacho con emulsión de maracuyá

SELECCIÓN DE VINOS

Vino blanco: La Armonía, DO Chardonnay
Vino tinto: Vicalanda Reserva, DO La Rioja
Cava: Anna de Codorniu, Blanc de Blancs

Precio desde

99€

IVA incluido

Reservas | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com

D I N N E R

December 24th

2025

TABLE APPETIZERS

*Foie gras nougat with chocolate and pistachios
Smoked salmon taco with yogurt and pistachio
Beetroot "Oreo" with cheese cream*

FIRST COURSE

*Poularde and foie gras cannelloni with truffle and
Porto wine sauce*

MAIN COURSE

*Roasted monkfish with mushroom duxelles, spiced
brioche, and carrot cream*

DESSERT

Pistachio lingot with passion fruit emulsion

WINE SELECTION

*White wine: La Armonía, DO Chardonnay
Red wine: Vicalanda Reserva, DO Rioja
Cava: Anna de Codorniu, Blanc de Blancs*

Price from

99€

VAT included

Reservations | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com



Paquete especial almuerzo + alojamiento | *Special package lunch + accommodation*

C H R I S T M A S D A Y

Navidad

2025

**NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA
UNA NAVIDAD MÁGICA**

Almuerzo para 2 personas en el Restaurante Terrum
Una noche en habitación doble estándar
Desayuno buffet para 2 personas el día 26 de diciembre

***OUR SPECIAL PACKAGE FOR
A MAGICAL CHRISTMAS***

*Lunch for two at Terrum Restaurant
One night in a standard double room
Buffet breakfast for two on December 26th*

Precio desde | *Price from*

330€

IVA incluido / *VAT included*

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación.
Disponemos de opción vegetariana y vegana.
*Please refer to the supplement applicable for other room categories.
Vegetarian and vegan menu options available.*

Reservas | *Reservations*

+34 93 413 50 00 | reservations.regencybarcelona@hyatt.com | terrumrestaurant@hyatt.com



A L M U E R Z O

25 Diciembre

2025

APERITIVOS EN MESA

Tartar de atún y caviar de Chile
Bombón de foie y oro
Mini canelón de rape y langostino

PRIMER PLATO

Escudella de Navidad con galets y pelota
de carne trufada

PLATO PRINCIPAL

Ave de corral rellena de orejones, ciruelas y piñones
confitados con castañas caramelizadas y puré de
patatas AOVE

POSTRE

Nuestro Ferrero 2.0 estilo Tower

SELECCIÓN DE VINOS

Vino blanco: La Armonía, DO Chardonnay
Vino tinto: Vicalanda Reserva, DO La Rioja
Cava: Anna de Codorníu, Blanc de Blancs

Precio desde

99€

IVA incluido

Reservas | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com

L U N C H

December 25th

2025

TABLE APPETIZERS

*Tuna tartare with Chilean caviar
Foie bonbon with gold leaf
Mini cannelloni of monkfish and prawn*

FIRST COURSE

*Traditional Christmas escudella with galets pasta
and a truffled meatball*

MAIN COURSE

*Free-range poultry stuffed with dried apricots,
prunes, and candied pine nuts, served with
caramelized chestnuts and EVOO mashed potatoes*

DESSERT

Our Ferrero 2.0 Tower style

WINE SELECTION

*White wine: La Armonía, DO Chardonnay
Red wine: Vicalanda Reserva, DO Rioja
Cava: Anna de Codorníu, Blanc de Blancs*

Price from

99€

VAT included

Reservations | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com

Paquete especial almuerzo + alojamiento | *Special package lunch + accommodation*

M E N Ú

San Esteban

2025

NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA UNA NAVIDAD MÁGICA

Almuerzo para 2 personas en el Restaurante Terrum
Una noche en habitación doble estándar
Desayuno buffet para 2 personas el día 27 de diciembre

OUR SPECIAL PACKAGE FOR A MAGICAL CHRISTMAS

*Lunch for two at Terrum Restaurant
One night in a standard double room
Buffet breakfast for two on December 27th*

Precio desde | *Price from*

330€

IVA incluido / *VAT included*

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación.
Los menús pueden adaptarse a restricciones y preferencias alimentarias.
*Please refer to the supplement applicable for other room categories.
Menus can be adapted to dietary restrictions and preferences.*

Reservas | *Reservations*

+34 93 413 50 00 | reservations.regencybarcelona@hyatt.com | terrumrestaurant@hyatt.com





A L M U E R Z O

26 Diciembre
2025

APERITIVOS EN MESA

Tartar de atún y caviar de Chile
Bombón de foie y oro
Mini canelón de rape y langostino

PRIMER PLATO

Escudella de Navidad con galets y pelota
de carne trufada

PLATO PRINCIPAL

Ave de corral rellena de orejones, ciruelas y piñones
confitados con castañas caramelizadas y puré de
patatas AOVE

POSTRE

Nuestro Ferrero 2.0 estilo Tower

SELECCIÓN DE VINOS

Vino blanco: La Armonía, DO Chardonnay
Vino tinto: Vicalanda Reserva, DO La Rioja
Cava: Anna de Codorníu, Blanc de Blancs

Precio desde

99€

IVA incluido

Reservas | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com

L U N C H

◆ *December 26th*
2025

TABLE APPETIZERS

*Tuna tartare with Chilean caviar
Foie bonbon with gold leaf
Mini cannelloni of monkfish and prawn*

FIRST COURSE

*Traditional Christmas escudella with galets pasta
and a truffled meatball*

MAIN COURSE

*Free-range poultry stuffed with dried apricots,
prunes, and candied pine nuts, served with
caramelized chestnuts and EVOO mashed potatoes*

DESSERT

Our Ferrero 2.0 Tower style

WINE SELECTION

*White wine: La Armonía, DO Chardonnay
Red wine: Vicalanda Reserva, DO Rioja
Cava: Anna de Codorníu, Blanc de Blancs*

Price from

99€

VAT included

Reservations | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com



◆

Año Nuevo

Hyatt Regency Barcelona Tower

Celebre con nosotros la última noche 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 en esta noche única.
¡Únase a nosotros y dé la bienvenida al Año Nuevo con elegancia!

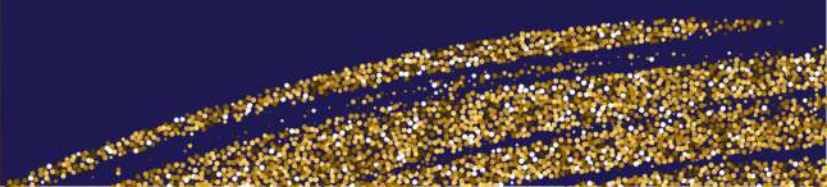


◆

New Year

Hyatt Regency Barcelona Tower

Celebrate the last night of the year with us at Hyatt Regency Barcelona Tower. Let Chef Juanjo Martínez guide you through a unique culinary journey with an exclusive menu created especially for the occasion. Raise your glass to a new year filled with promises and joy, surrounded by the sophistication that defines us. We are ready to create unforgettable memories together on this special night. Join us and welcome the New Year with elegance!



Paquete especial cena + alojamiento
Special package dinner + accommodation

NEW YEAR'S EVE 2025

Fin de Año 2025

NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA UN FIN DE AÑO INOLVIDABLE

Copa de bienvenida, cena de gala para 2 personas
en el Restaurante Terrum
DJ, barra libre y cotillón después de la cena
Una noche en habitación doble estándar
Desayuno buffet para 2 personas el día 1 de enero
Brunch ilimitado para 2 personas el día 1 de enero

OUR SPECIAL PACKAGE FOR AN UNFORGETTABLE NEW YEAR'S EVE

*Welcome drink, gala dinner for two at Terrum Restaurant
DJ, open bar and Christmas cotillon after dinner
One night in a standard double room
Buffet breakfast for two on 1st January
Unlimited brunch for two on 1st January*



Cena: 20:00 hs - Barra libre de 00:00 hs a 3:00 hs
Dinner: 08:00 pm - Open bar from 00:00 am to 3:00 am

Precio desde | *Price from*

699€

IVA incluido | *VAT included*

**** El brunch ilimitado incluye en el precio 1 copa de bienvenida por persona y agua**

*** Unlimited brunch includes 1 welcome drink per person & water*

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación.
Los menús pueden adaptarse a restricciones y preferencias alimentarias.
*Please refer to the supplement applicable for other room categories.
Menus can be adapted to dietary restrictions and preferences.*

Reservas | *Reservations*

+34 93 413 50 00 | reservations.regencybarcelona@hyatt.com | terrumrestaurant@hyatt.com

M E N Ú

Fin de Año

2025

APERITIVOS EN MESA

Sardina Ahumada con Berenjena escalivada
Mini steak tartar en tartaleta de cebolla dulce

SORBETE

Granizado Pisco Sour con Pasión

ENTRANTE

Vieriras con Crema de Burrata, pistachos
garrapiñados, gelé de albahaca y crujiente de alga

PRIMER PLATO

Lomo de Rodaballo con “suquet” de marisco estilo
Barceloneta con esfera crujiente de boletus

SEGUNDO PLATO

Terrina de cochinillo, milhojas de boniato, manzana
y trufa con chalotas y tomates confitados

POSTRE

Delicia de cava, frambuesa y pistacho

Solo cena

190€

IVA incluido

Cena + fiesta

240€

IVA incluido

Solo fiesta

60€

IVA incluido

Reservas | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com

M E N U

New Year's Eve

2025

TABLE APPETIZERS

*Smoked sardine with roasted eggplant
Mini steak tartare in a sweet onion tartlet*

SORBET

Pisco Sour granité with passion fruit

STARTER

*Scallops with burrata cream, caramelized
pistachios, basil gelée and crispy seaweed*

FIRST COURSE

*Turbot loin with Barceloneta-style seafood
“suquet” and a crispy boletus sphere*

SECOND COURSE

*Suckling pig terrine with sweet potato, apple and
truffle millefeuille, accompanied by caramelized
shallots and confit tomatoes*

DESSERT

Cava, raspberry, and pistachio delight

Only dinner

190€

VAT included

Dinner + Celebration

240€

VAT included

Only celebration

60€

VAT included

Reservations | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com



Selección de vinos

Wine selection

Vino blanco: La Armonía, DO Chardonnay

White wine: La Armonía, DO Chardonnay

Vino tinto: Vicalanda Reserva, DO La Rioja

Red wine: Vicalanda Reserva, DO Rioja

Cava: Codorniu, Ars Collecta BDB

Cava: Codorniu, Ars Collecta BDB

Menú Infantil
Kids Menu





M E N Ú
Infantil
2025

PRIMER PLATO

Escudella de Navidad con galets

PLATO PRINCIPAL

Escalope de solomillo de ternera con
patatas fritas

POSTRE

Helados de vainilla y chocolate

Precio desde

45€

IVA incluido

Reservas | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com



M E N U
Kids
2025

FIRST COURSE

Traditional Christmas "escudella" with galets

MAIN COURSE

Beef sirloin escalope with french fries

DESSERT

Vanilla and chocolate ice cream

Price from

45€

VAT included



Reservations | +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com

PROGRAMA DE NAVIDAD

NOCHEBUENA

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Cena de Nochebuena en Restaurante Terrum abierto de 19:30 hs a 23:00 hs (Se ruega llamar para concertar la hora)
- Desayuno Buffet el día 25 de diciembre de 7:30 hs a 10:30 hs
- Salida tardía el día 25 de diciembre a las 16:00 hs

NAVIDAD

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Almuerzo de Navidad en Restaurante Terrum abierto de 13:30 hs a 15:30 hs (Se ruega llamar para concertar la hora)
- Desayuno Buffet el día 26 de diciembre de 7:30 hs a 10:30 hs
- Salida tardía el día 26 de diciembre a las 16:00 hs

SAN ESTEBAN

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Almuerzo de San Esteban en Restaurante Terrum abierto de 13:30 hs a 15:30 hs (Se ruega llamar para concertar la hora)
- Desayuno Buffet el día 27 de diciembre de 7:30 hs a 10:30hs
- Salida tardía el día 27 de diciembre a las 16:00 hs

FIN DE AÑO

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Copa de bienvenida a las 20:00 hs
- Cena de Fin de Año en Restaurante Terrum a partir de las 20:30 hs
- Copa de cava y 12 uvas a las 23:45 hs
- Fiesta, DJ, barra libre y cotillón navideño después de la cena de 00:00 hs a 3:00 hs
- Desayuno Buffet el día 1 de enero de 7:30 hs a 11:00 hs
- Brunch Ilimitado tipo buffet (estación de platos fríos y calientes, carta de huevos especial brunch, selección de postres y frutas) el día 1 de enero de 12:30 hs a 16:00 hs
- Salida tardía el día 1 de enero a las 16:00 hs

CHRISTMAS PROGRAMME

CHRISTMAS EVE

- Check-in from 3 pm
- Christmas Eve Dinner at Terrum Restaurant, open from 7:30 pm to 11 pm (please call to book your time)
- Breakfast buffet on December 25th from 7:30 am to 10:30 am
- Late check-out on December 25th until 4 pm

CHRISTMAS DAY

- Check-in from 3 pm
- Christmas Lunch at Terrum Restaurant, open from 1:30 pm to 3:30 pm (please call to book your time)
- Breakfast buffet on December 26th from 7:30 am to 10:30 am
- Late check-out on December 26th until 4 pm

BOXING DAY

- Check-in from 3 pm
- Boxing Day Lunch at Terrum Restaurant, open from 1:30 pm to 3:30 pm (please call to book your time)
- Breakfast buffet on December 27th from 7:30 am to 10:30 am
- Late check-out on December 27th until 4 pm

NEW YEAR'S EVE

- Check-in from 3 pm
- Welcome drink at 8 pm
- New Year's Eve Dinner at Terrum Restaurant from 8:30 pm
- Glass of cava and the traditional 12 grapes at 11:45 pm
- Party with DJ, open bar, and festive cotillion after dinner, from midnight to 3 am
- Breakfast buffet on January 1st from 7:30 am to 11 am
- Unlimited buffet-style brunch (selection of hot and cold dishes, special egg menu, desserts and fruits) on January 1st from 12:30 pm to 4 pm
- Late check-out on January 1st until 4 pm



Felices Fiestas
Happy Holidays

Reservas | *Reservations*

+34 93 413 50 00 | reservations.regencybarcelona@hyatt.com | terrumrestaurant@hyatt.com



HYATT REGENCY™

BARCELONA TOWER