20 CHRISTMAS 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 Christmas 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 Christmases 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, pistachios 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*

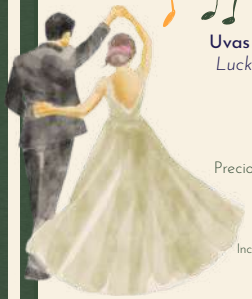
Solomillo de vaca madurada, foie a la plancha, milhojas de patata, chalotas confitadas y salsa Périgord
Aged beef tenderloin, pan-seared foie gras, potato mille-feuille, confit shallots and Périgord sauce

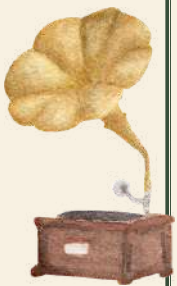
POSTRE | *DESSERT*

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 AÑO
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*	Precio por persona desde *Price per person from*	Precio para 2 personas desde *Price per 2 people from*
210€	250€	710€
Cena *Dinner*	Cena y fiesta *Dinner and party*	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€	29,90€	Gratis · Free
Adultos *Adults*	Niños de 6 a 12 años *Children aged 6–12*	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