

# CLARIS

HOTEL & SPA  
5\*GL MONUMENT  
*Barcelona*

# MENÚS DE GRUPO Y EVENTOS



El Hotel Claris se complace en ofrecer diversas opciones de desayunos, menús y servicios para su evento. En las siguientes páginas podrá encontrar todas las propuestas de nuestro chef, así cómo las posibilidades de cambios sobre los menús base.

## ÍNDICE DE REFERENCIA:

- 1.- PORTADA
- 2.- ÍNDICE
- 3.- COFFEE BREAKS Y DESAYUNO EJECUTIVO
- 4.- WELCOME DRINKS Y AFTERWORKS
- 5.- BUFFET
- 6.- MENÚ GRUPOS
- 7.- MENÚ VEGANO
- 8.- MENÚ DE GALA
- 9.- MENÚ INFANTIL
- 10.- MENÚ DE BODA
- 11.- TAILOR MADE COCKTAILS
- 12.- SELECTOR DE PASES
- 15.- CAMBIOS Y SUPLEMENTOS
- 17.- BARRA LIBRE
- 18.- CONDICIONES DE RESERVA



Todas las opciones incluyen: Café Nespresso, Café americano, Selección de tés e infusiones, Aguas minerales, Leche y Bebida vegetal (avena, soja).

## **COFFEE BREAK BASIC : 17.00€ POR PERSONA**

Zumo de naranja.

Selección de bollería.

Mini brioche de pollo con mostaza y espinacas.

## **COFFEE BREAK PREMIUM : 23.00€ POR PERSONA**

Zumo de naranja.

Rustik cake brownie.

Mini bretzel de salmón ahumado, scamorza y canónigos.

Mini chapata de jamón.

Fruta troceada.

## **COFFEE BREAK HEALTHY : 27.00€ POR PERSONA**

Zumos de naranja y detox.

Low carb banana bread.

Granola casera con yogurt.

Tosta de aguacate, tomate km.0 y salmón ahumado.

Fruta troceada.

## **DESAYUNO EJECUTIVO : 35.00€ POR PERSONA**

Selección de bollería.

Plumcake.

Mini chapata de jamón.

Tostada de aguacate, tomate km.0 y salmón ahumado.

Granola casera con yogurt.

Brochetas de fruta.



# CLARIS

HOTEL & SPA  
5\*GL MONUMENT  
*Barcelona*

Acompañe estos momentos más desenfadados y sociales con nuestras propuestas. Todas las opciones incluyen refrescos, zumos, cava y agua mineral. Los afterworks también incluyen cerveza y vino.

## **WELCOME DRINK BASIC : 14.00€ POR PERSONA**

Gilda de anchoa y boquerón.  
Karagee de gamba dulce.

## **WELCOME DRINK PREMIUM : 22.00€ POR PERSONA**

Gilda de anchoa y boquerón.  
Karagee de gamba dulce.  
Espiral mediterránea de hojaldre.  
Surtido de mini croquetas.

## **AFTERWORKS : 46.00€ POR PERSONA**

Panino de porchetta.  
Surtido de mini croquetas.  
Uramaki de tempura de gamba.  
Brochetas de pollo teriyaki.  
Selección de mini pastelería.

Los servicios de Welcome Drink tendrán una duración de 30 minutos y requieren un mínimo de 10 personas.

El servicio de afterwork tendrá una duración de 60 minutos y requiere un mínimo de 20 personas.

# WELCOME DRINKS Y AFTERWORKS



## **BUFFET DEL CLARIS : 68.00€ POR PERSONA**

Nuestro bufet se compone de entrante, plato principal y postre, ofreciendo dos referencias en cada pase.

### ENTRANTES (ELEGIR DOS)

Ensalada del huerto de temporada; o  
Ensalada César; o  
Canelones de rustido tradicional.

### PLATOS PRINCIPALES

Merluza en salsa verde de moluscos.  
Contramuslo de pollo payés a la mostaza.

### PRINCIPALES CON SUPLEMENTO

Salmón braseado con encurtidos (+5.00€ p.p.)  
Meloso de ternera glaseada con tubérculos (+5.00€ p.p.)

### POSTRES

Brochetas de fruta.  
Selección de mini pastelería.

### BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos tinto y blanco, refrescos, cervezas, agua mineral y café Nespresso.

El servicio de buffet requiere un mínimo de 20 personas.



## **MENÚ DEL CLARIS : 68.00€ POR PERSONA**

Nuestro menú se compone de copa de bienvenida, entrante, plato principal y postre. En la página 15 de este dossier encontrará las opciones si desea modificar alguno de los platos propuestos.

### COPA DE CAVA DE BIENVENIDA Y APERITIVO

### ENTRANTE

Ravioli de langostino de La Rápita y bullabesa de estragón y piñones.

### PRINCIPAL

Merluza del Cantábrico con vinagreta tibia de cítricos y verduritas.

### POSTRE

Crema de coco, maracuyá y mango.

Mignardises, café premium e infusiones.

### BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos tinto y blanco, cava.

El servicio de menú requiere un mínimo de 20 personas.



## **MENÚ VEGANO : 68.00€ POR PERSONA**

El menú vegano se compone de copa de bienvenida, entrante, plato principal y postre. En la página 15 de este dossier encontrará las opciones si desea modificar alguno de los platos propuestos.

### COPA DE CAVA DE BIENVENIDA Y APERITIVO

#### ENTRANTE

Vichyssoise, puerro al miso y pera asada.

#### PRINCIPAL

Milhojas de celeri, setas de temporada y trufa.

#### POSTRE

Algo fresco: Pepino, manzana y cítricos.

Café premium e infusiones.

#### BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos tinto y blanco, cava.

El menú vegano puede solicitarse para cualquier participante que no desee el menú contratado para el resto del grupo.



## **MENÚ DE GALA : 88.00€ POR PERSONA**

El menú de gala se compone de copa de bienvenida, dos entrantes, un plato principal y dos postres. En la página 15 de este dossier encontrará las opciones si desea modificar alguno de los platos propuestos.

### COPA DE CAVA DE BIENVENIDA Y APERITIVO

#### ENTRANTES

Gazpacho verde, anguila ahumada, crème fraîche y caviar de albahaca.  
Vieira, panceta Maldonado, setas y beurre blanc de Chardonnay.

#### PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

Mero salvaje con salteado de tubérculos y anisados; o  
Paletilla de cordero confitada 24h con cremoso de Idiazabal y mini zanahorias.

#### POSTRES

Mojito, lima y jengibre.  
Sacher de frambuesa.

Café premium e infusiones.

#### BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos tinto y blanco, cava.

El servicio de menú de gala requiere un mínimo de 20 personas.



## **MENÚ INFANTIL : 44.00€ POR PERSONA**

El menú infantil se compone de aperitivo, entrante, plato principal y postre.

### APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico.

### ENTRANTE (ELEGIR UNO)

Tagliatelle con ragú casero; o

Canelón de rustido de pollo.

### PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

Salmón a la plancha con verduras de temporada; o

Solomillo de ternera con patatas fritas; o

Fingers de pollo de corral con patatas fritas.

### POSTRES

Se servirá los mismos postres que en el menú de adultos.

### BEBIDAS INCLUIDAS

Refrescos y agua.



## **MENÚ DE BODA : 98.00€ POR PERSONA**

El menú de boda se compone de seis aperitivos a elegir, dos entrantes, un plato principal y dos postres. En la página 12 de este dossier encontrará el selector de aperitivos, y en la página 15 las opciones si desea modificar alguno de los platos propuestos.

### APERITIVO

Seis (6) pases a elegir del selector en la página 12.

### ENTRANTES

Alcachofa confitada con holandesa ibérica y jamón de bellota.  
Canelón de bogavante a la bullabesa.

### PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

Lubina salvaje con nage trufada y minestrone; o  
Solomillo de ternera con gratén de patata y trufa.

### POSTRES

Kefir de cereza y frutos rojos.  
Tarta a l'ancienne de cacao y praliné.

### BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos tinto y blanco, cava.

El menú de boda requiere un mínimo de 40 personas.



Con nuestros cocktails 'tailor made' usted puede seleccionar libremente las opciones que prefiera de entre el selector que encontrará en la siguiente página. Todos los servicios de cocktail incluyen cava, vinos blanco y tinto, cerveza y refrescos.

### **COCKTAIL BASTET : 68.00€ POR PERSONA**

Incluye nueve (9) pases a su gusto. El servicio tendrá una duración de 75 minutos.

### **COCKTAIL AMON : 88.00 POR PERSONA**

Incluye doce (12) pases a su gusto. El servicio tendrá una duración de 90 minutos.

### **COCKTAIL Y BARRA LIBRE : 83.00€ POR PERSONA**

Incluye siete (7) pases a su gusto, y un servicio de barra libre posterior. El servicio de cocktail tendrá una duración de 60 minutos y la barra libre posterior de 45 minutos (en total 105 minutos).

Composición de la barra libre:

Gin - Puerto de Índias, Bombay Sapphire, Seagram's.

Vodka - Grey Goose, Kettel One.

Whisky - Tullamore Dew, Dewar's.

Ron - Santa Teresa, Bacardí.



Tiene a su elección toda nuestra variedad de aperitivos y pases para configurar su menú de bodas o cocktail 'tailor made' según la cantidad indicada en cada uno de ellos. Puede seleccionar libremente opciones frías, calientes o dulces hasta totalizar la cantidad indicada en su menú.

### **OPCIONES FRÍAS**

- Jamón ibérico 'Arturo Sánchez' y pan con tomate.
- Tosta de salmón ahumado marinado con tártara de algas.
- Tosta de hummus de mango.
- Roastbeef de solomillo a las finas hierbas con maitake.
- Brioche de anchoa 00 con mantequilla ahumada.
- Tataki de ventresca de atún 'Balfegó'.
- Nuestra rusa de bonito, chips y caviar de salmón.
- Nem de langostinos y verduras.
- Tartaleta de sardina ahumada y manzana.
- Brocheta de burrata, tomate y mayonesa de albahaca.
- Macaron de foie.
- Gilda de anchoa y boquerón.
- Cono de sésamo con tartar de atún 'Balfegó'.
- Uramaki japonés vegano.



### **OPCIONES CALIENTES**

- Cucharita de vieira con panceta ibérica.
- Croqueta de aguacate con mayonesa de chipotle.
- Croqueta de jamón ibérico.
- Croqueta de gamba roja al ajillo.
- Buñuelo negro de bacalao con alioli escalivado.
- Gyoza de pato.
- Brocheta de pollo teriyaki.
- Dim sum de verduras.
- Bao de cordero.
- Mini burger de pollo, brie y piquillos.
- Mini 'Beyond Burger' vegetal.
- Brocheta de pulpo a feira.
- Brocheta de langostinos en panko.

### **OPCIONES DULCES**

- Macarons variados.
- Mini tarta tatin.
- Semi-esfera de chocolate.
- Selección de mini repostería.
- Brownie con nueces de pecán.
- Brocheta de frutas.
- Mini cannoli de vainilla y pistacho.
- Mini carrot cake.
- Mini lemon pie.
- Mini tarta sacher.



### ESTACIONES ADICIONALES

Además de los pases del selector anterior, también puede añadir si lo desea una o más estaciones tematizadas que aportarán un toque de distinción único a su evento.

Cortador de jamón ibérico 'Arturo Sánchez' : 900.00€ el servicio.

Estación de quesos nacionales : 15.00€ por persona.

Estación de embutidos ibéricos o catalanes : 15.00€ por persona.

Estación asiática : 20.00€ por persona.

Estación de steak tartar : 20.00€ por persona.

Estación mexicana : 18.00€ por persona.

Estación peruana de ceviches: 18.00€ por persona.

Estación de ostras : Consultar precios según temporada y disponibilidad.



Le ofrecemos la posibilidad de modificar cualquiera de nuestros menús, en base a las opciones y suplementos por persona que refleja la siguiente tabla.

	CLARIS	GALA	BODA
<b>ENTRANTES</b>			
Vichyssoise de Txangurro y caviar oscietra .....	+10€	+8€	=
Foie en escabeche, mango y encurtidos .....	+15€	+8€	+3€
Tartar de atún 'Balfegó' con texturas de tomate .....	+15€	+8€	+3€
Ensalada de bogavante, lechuga viva y cítricos .....	+20€	+15€	+5€
<b>PESCADOS</b>			
Merluza en salsa verde de moluscos .....	=	=	=
Cabracho asado a la brasa con velouté marina .....	+5€	=	=
Rodaballo salvaje braseado a la bilbaína .....	+8€	+5€	+3€
Suquet de langosta .....	s/m	s/m	s/m
<b>CARNES</b>			
Magret de pato bellota, escabeche de arándanos y kale .	=	=	=
Costilla de buey 'Angus' confitada 36h			
con salteado de mini mazorcas y cebollitas .....	+5€	+3€	=
Jarrete de cochinillo ibérico confitado			
con maracuyá y manzana asada .....	+8€	+5€	=
Solomillo 'Rossini' con foie y salsa de Oporto .....	+20€	+10€	+5€
Auténtico wgayu japonés A5			
con salteado de setas oriental .....	s/m	s/m	s/m



## VEGANOS

	CLARIS	GALA	BODA
Berenjena confitada al ras-el-hanout, Idiazabal y sésamo	=	=	=
Ratatoullie de verduras de temporada km. 0 .....	=	=	=
Salteado de vegetales de temporada km. 0 .....	=	=	=

## PRE-POSTRES

Maracuyá y vainilla .....	=	=	=
Cheesecake .....	=	=	=

## POSTRES

Crema catalana con nueces y cítricos .....	+3€	=	=
Sandwich de vainilla, fresa y mango .....	+3€	=	=
Cúpula de chocolate blanco, mandarina y caramelo .....	+3€	=	=
Tartaleta de lemon pie, vainilla y albahaca .....	+3€	=	=
Massini tradicional .....	+3€	=	=
Pastel de chocolate vegano .....	+3€	=	=



Puede añadir el servicio de barra libre de bebidas a cualquier evento que desee.

### **BARRA LIBRE SOFT : 18.00€ POR PERSONA**

Duración 60 minutos. Hora extra +9.00€ por persona.  
Incluye refrescos, cerveza, vino tinto y blanco, cava.

### **BARRA LIBRE BASIC : 22.00€ POR PERSONA**

Duración 60 minutos. Hora extra +12.00€ por persona.  
Incluye refrescos, cerveza, vino tinto y blanco, cava.  
Gin - Puerto de Índias, Bombay Sapphire, Seagram's.  
Vodka - Grey Goose, Kettel One.  
Whisky - Tullamore Dew, Delawar's.  
Ron - Santa Teresa, Bacardí.

### **BARRA LIBRE PREMIUM : 32.00€ POR PERSONA**

Duración 90 minutos. Hora extra +15.00€ por persona.  
Incluye refrescos, cerveza, vino tinto y blanco, cava.  
Gin - Nordés, Brockman's, Hendrick's.  
Vodka - Grey Goose, Beluga.  
Whisky - Oban 14, Bulleit Rye, Talisker 10.  
Ron - Zacapa 23, Santa Teresa 1796.



En todos los menús se deberá elegir los mismos entrantes, platos y postres para todos los comensales; y la elección debe ser realizada 15 días antes del evento.

Los servicios de Coffee Break y Finger Buffet se realizan en el mismo espacio de las reuniones. En caso de preferir el servicio en otro espacio distinto, consultar opciones y suplementos.

El hotel necesitará saber con antelación cualquier alergia o intolerancia a tener en cuenta antes del evento. Tenemos a su disposición toda la información relativa a alérgenos.

Disponemos de menús especiales adaptados a necesidades especiales de cualquier invitado (celíacos, alérgias, etc.). El precio de estos menús será el mismo que el seleccionado para el resto de comensales.

La impresión de minutas y decoración base del evento es cortesía del hotel.

Todos los precios de este documento se han calculado para la temporada 2024-25 e incluyen el IVA aplicable. El hotel se reserva el derecho a modificar sin previo aviso los precios en caso de cambios en los impuestos aplicables, inflación anual, subidas imprevistas de costes u otros factores que puedan afectar su operativa.

## **HOTEL CLARIS 5\*GL**

Pau Claris, 150 - 08009 Barcelona

[www.hotelclaris.com](http://www.hotelclaris.com)

[banclaris@derbyhotels.com](mailto:banclaris@derbyhotels.com)

(+34) 934 876 262