



NEW YEAR OF
FLAVORS, NEW
YEAR OF JOY

MENÚ NAVIDAD 2025

ASTORIA

3* HOTEL
Barcelona

¡BIENVENIDO! CONDICIONES PARA MENÚ DE GRUPOS

BENVINGUT! CONDICIONS PER A EMPRESSES

ESP Hotel Astoria 3* Barcelona

El Astoria es un hotel boutique situado junto a la Avenida Diagonal y a escasos metros del Paseo de Gracia, la zona comercial más chic de Barcelona. Destaca por la belleza de su arquitectura clásica de mediados del siglo XX y por ser el escenario que alberga la mayor colección existente del ilustrador catalán Ricard Opisso. Además, cuenta con una serie de esculturas modernistas en alabastro de principios del s.XX, así como una colección de carteles y frescos de la misma época. El Hotel Astoria 3* es el lugar ideal para celebrar la comida o la cena de Navidad en un tranquilo pero acogedor entorno. Todos nuestros menús son para un mínimo de 15 personas. No se admitirán reservas para grupos con menor número de comensales. Disponemos de salas privadas. El hotel solicita un depósito del 50% del total del evento en el momento de la confirmación. 10 días antes del evento, depósito del 50%. Organizad vuestra cena de empresa con nosotros y os regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona y Madrid; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2025].

CAT Hotel Astoria 3* Barcelona

L'Hotel Astoria 3* és un hotel boutique situat al costat de l'Avinguda Diagonal i a escassos metres del Passeig de Gràcia, la zona comercial més chic de Barcelona. Destaca per la bellesa de la seva arquitectura clàssica de mitjans del segle XX i per ser l'escenari que alberga la major col·lecció existent de l'il·lustrador català Ricard Opisso. A més, compta amb una sèrie d'escultures modernistes de principis del s.XX, així com una col·lecció de cartells de la mateixa època. L'Hotel Astoria 3* és el lloc ideal per a celebrar el dinar o el sopar de Nadal en un entorn tranquil i acollidor.

Tots els nostres menús són per a un mínim de 15 persones. No s'admetran reserves per a grups amb menor nombre de comensals. Disposem de sales privades. L'hotel sol·licita un dipòsit del 50% del total de l'esdeveniment en el moment de la confirmació. 10 dies abans de l'esdeveniment, dipòsit del 50%. Organitzeu el vostre sopar d'empresa amb nosaltres i us regalem una nit en qualsevol dels nostres hotels de luxe a Barcelona i Madrid; per a grups superiors a 50 pax [reserva segons disponibilitat de l'hotel i a consumir durant el 2025].

DIA DE NADAL



75€

Jamón ibérico con coca de aceite y tomate
Pernil Ibèric amb coca d'oli i tomàquet

Sopa de galets con "pilota"
Sopa de galets amb "pilota"

Ensalada con membrillo, lascas de parmesano y frutos secos
Amanida amb condony, encenalls de parmesà i fruits secs

Solomillo de ternera a la parrilla con foie y reducción de Pedro Ximénez
Filet de vedella grillé amb foie i reducció de Pedro Ximénez

O

Lubina salvaje al horno con verduritas de temporada
Llobarro salvatge al forn amb verduretes de temporada

Nuestra tarta de manzana con crema catalana
El nostre pastís de poma amb crema catalana

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs

Afortunado Verdejo D.O. Rueda
Viña Paceta. D.O. Rioja
Primes Vides Codorniu. D.O. Cava

Agua mineral, Refrescos
Aigua mineral, Refrescs

Cafés o infusiones
Cafès o infusions

DIA DE SANT ESTEVE



75€

Jamón ibérico con coca de aceite y tomate
Pernil Ibèric amb coca d'oli i tomàquet

Tartar de salmón y aguacate
Tàrtar de salmó i alvocat

Ensalada con membrillo, lascas de parmesano y frutos secos
Amanida amb condony, encenalls de parmesà i fruits secs

Canelones tradicionales
Canelons tradicionals

Nuestra tarta de manzana con crema catalana
El nostre pastís de poma amb crema catalana

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs

Afortunado Verdejo D.O. Rueda
Viña Paceta. D.O. Rioja
Primes Vides Codorniu. D.O. Cava

Agua mineral, Refrescos
Aigua mineral, Refrescs

Cafés o infusiones
Cafès o infusions

SOPAR EMPRESA NADAL



65€

Jamón ibérico con pan de coca, aceite y tomate
Pernil Ibèric amb coca d'oli i tomàquet

Tartar de salmón y aguacate
Tàrtar de salmó i alvocat

Ensalada con membrillo, lascas de parmesano y frutos secos
Amanida amb codony, encenalls de parmesà i fruits secs

Solomillo de ternera a la parrilla con foie y reducción de Pedro Ximénez
Filet de vedella grillé amb foie i reducció de Pedro Ximénez

O

Bacalao al horno con verduritas de temporada
Bacallà al forn amb verduretes de temporada

Nuestra tarta de manzana con crema catalana
El nostre pastís de poma amb crema catalana

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs

Afortunado Verdejo D.O. Rueda
Viña Paceta. D.O. Rioja
Primes Vides Codorniu. D.O. Cava

Agua mineral, Refrescos
Aigua mineral, Refrescs

Cafés o infusiones
Cafès o infusions

HOTEL ASTORIA 3*
CARRER PARÍS, 203 08036
BARCELONA

DERBYHOTELS.COM
ASTORIA@DERBYHOTELS.COM
0034 932 098 311
@DERBY_HOTELS

ASTORIA

3* HOTEL

Barcelona

DERBY HOTELS
COLLECTION