

A top-down view of a rustic wooden dining table set for a festive meal. In the center, a large, lush centerpiece of eucalyptus leaves, red berries, cinnamon sticks, and pinecones is arranged. Several lit candles in glass holders are scattered around the table, casting a warm glow. Plates of food, including what appears to be lamb chops and vegetables, are visible at the top and bottom edges. Wine glasses filled with red wine are also present. The overall atmosphere is cozy and celebratory.

Miiró

Borneta

BARCELONA

FESTIVITATS A BORNETA

BENVINGUT A BORNETA

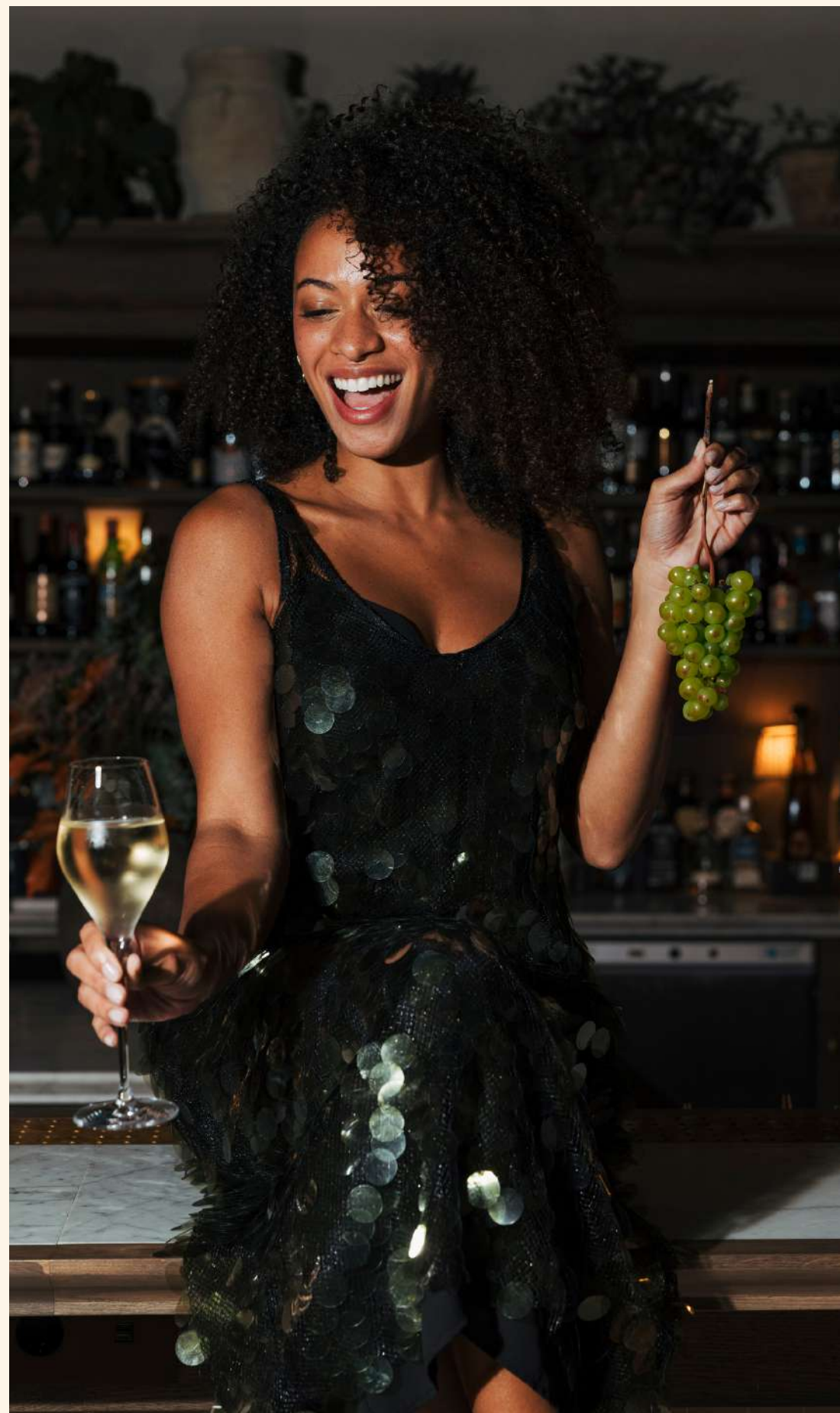
Situat en el barri del Born, Borneta és el nostre nou hotel al cor de Barcelona.

Ja sigui una gran festa per l'equip al restaurant Volta, un brindis amb còctels al bar Volta o un sopar íntim al nostre Menjador Privat, no hi ha res com Borneta.

El nostre hotel cobra vida amb una decoració moderna i un programa d'art local, transformant-lo en un llenç d'expressió creativa.

Vine a celebrar la temporada amb nosaltres a l'hotel més nou de Barcelona.

Direcció: Passeig de Picasso, 26, 30,
Ciutat Vella, 08003 Barcelona, Espanya



ESPAIS PRIVATS PER LLOGAR

01. Restaurant Volta

02. Bar Volta

03. Terrassa Volta

04. Menjador Privat

05. The Gallery

06. The Library



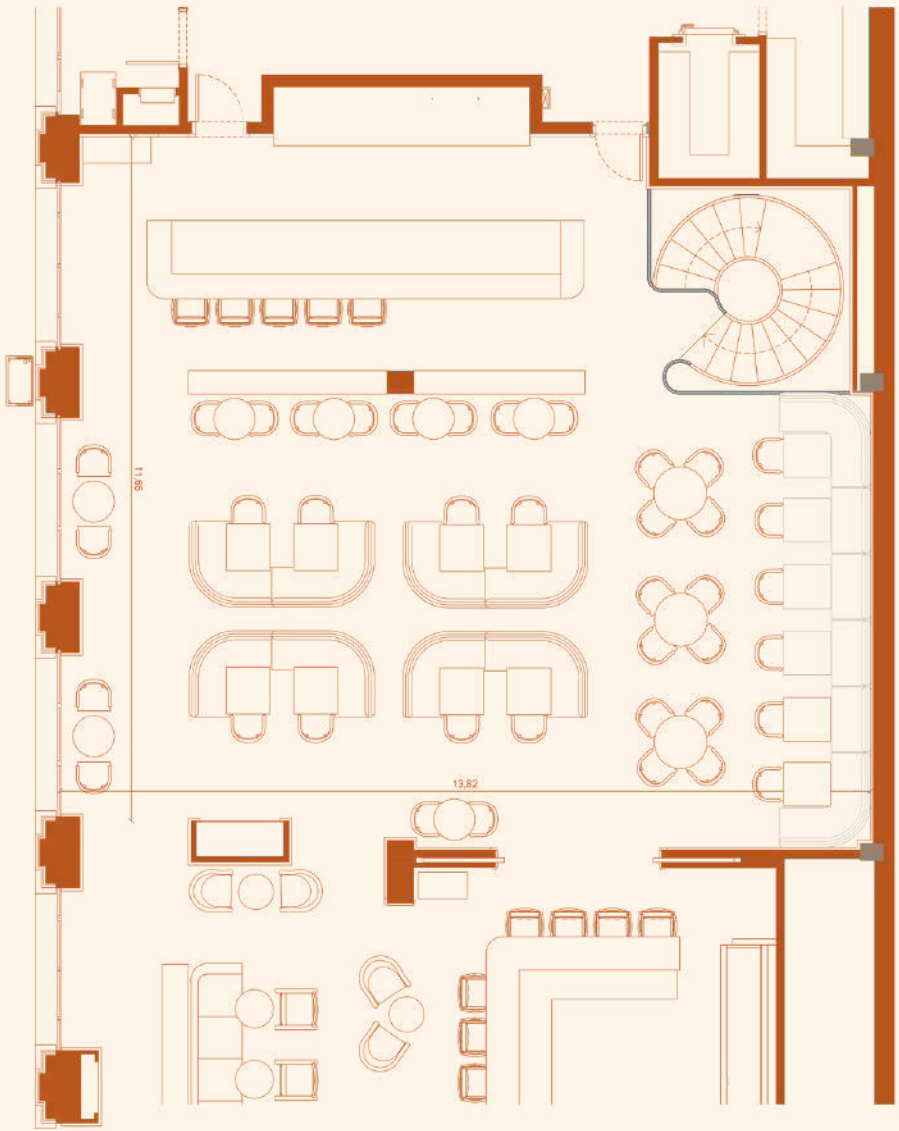


RESTAURANT VOLTA

Al cor del nostre hotel al Born hi ha Volta, un animat restaurant de cuina oberta que uneix els convidats amb els locals, especialment durant la temporada festiva. El seu nom fa referència a la forma arquitectònica d'una corba, en homenatge als famosos arcs Porxos de Fontseré.

Una aventura epicúria per la costa mediterrània, el menú és una celebració creativa dels sabors vius i diversos de la temporada.

Pensat per compartir, els nostres senzills, però deliciosos plats es cuinen al foc amb ingredients locals- perfectes per celebrar la temporada festiva entre amics i familiars amb una gamma de menús per a tots els pressupostos.



CONF	ASSEGUTS	DE PEU
CAPACITAT	54	100

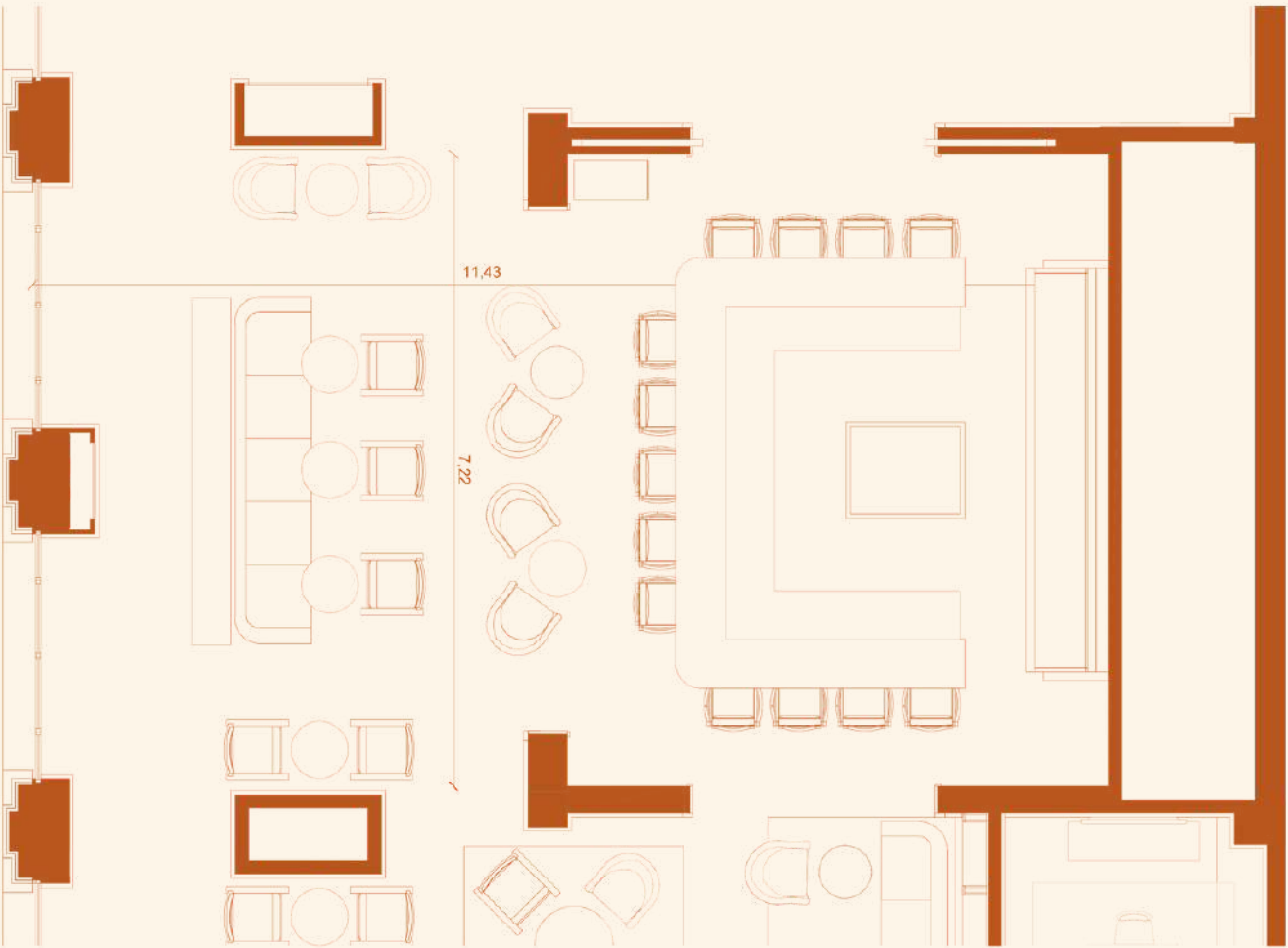


BAR VOLTA

Al costat del restaurant, es troba el Bar Volta, un espai càlid i acollidor banyat per la llum natural d'una àmplia claraboia- un entorn ideal per gaudir de les festes d'hivern.

Acomoda't amb els teus amics prenent una copa de vi espanyol o observa com els nostres coctelers preparen còctels festius pel teu grup amb una selecció de canapès i aperitius.

Com la cuina de Volta, la carta de begudes s'inspira en els vibrants sabors de la costa mediterrània.



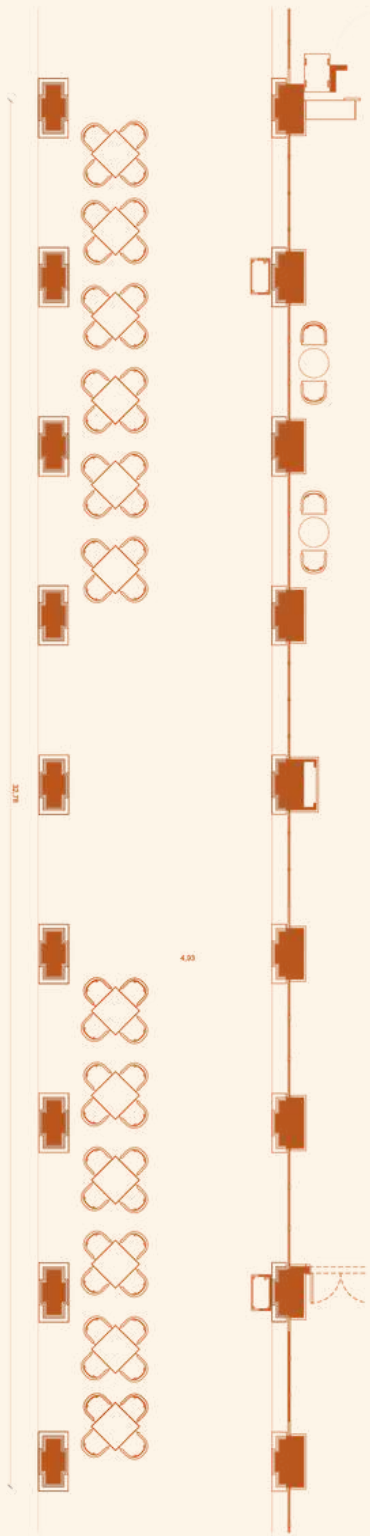
CONF	ASSEGUTS	DE PEU
CAPACITAT	20	40



TERRASSA VOLTA

Per un esdeveniment excepcional, perquè no organitzar el teu sopar sota els emblemàtics arcs de Porexos de Fontseré.

La ubicació perfecta per una celebració festiva a la llum de les espelmes amb un deliciós menú de plats mediterranis que ofereix el restaurant Volta.



CONF	ASSEGUTS	DE PEU
CAPACITAT	48	60

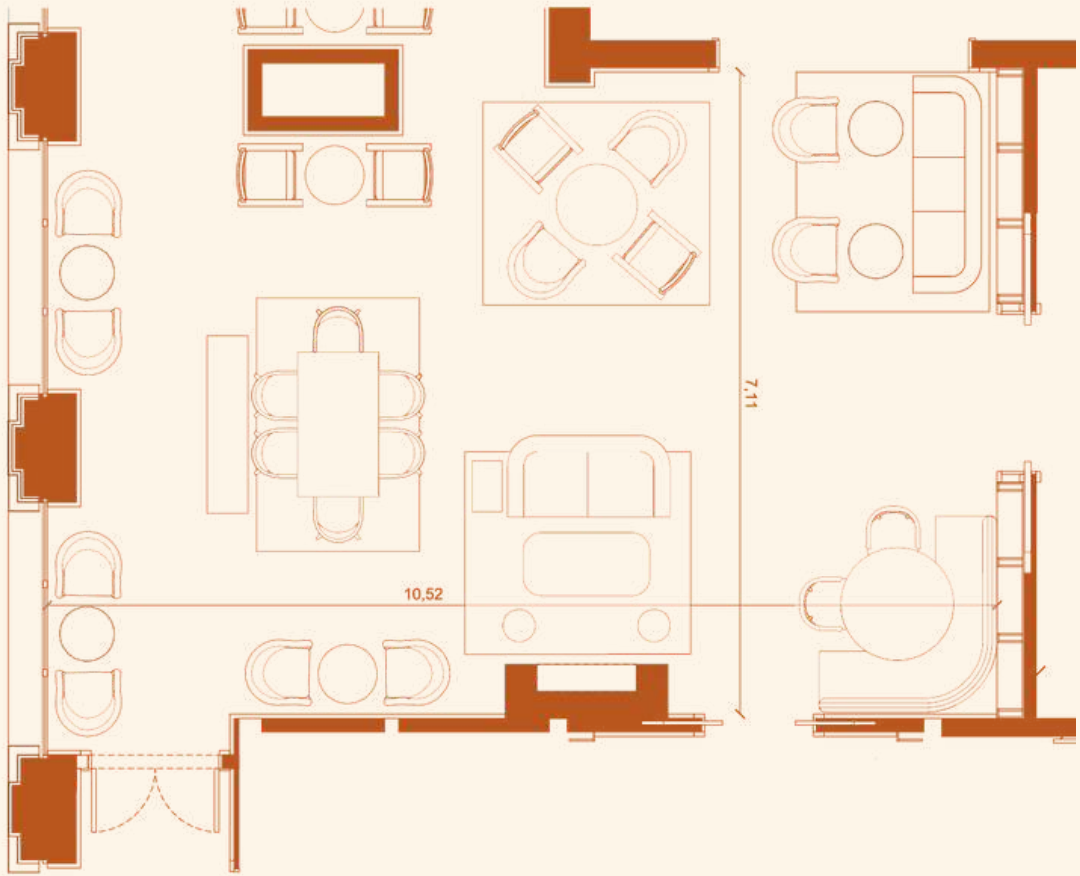


THE GALLERY

Situada al vestíbul, la Galeria és una còmoda sala d'estar per a passar l'estona durant el dia.

Relaxa't amb una copa al costat del foc mentre brindes per la temporada en un ambient informal.

Com a part del programa d'art de Borneta, també podràs admirar els nostres últims encàrrecs creatius dels principals talents de l'escena artística barcelonina.



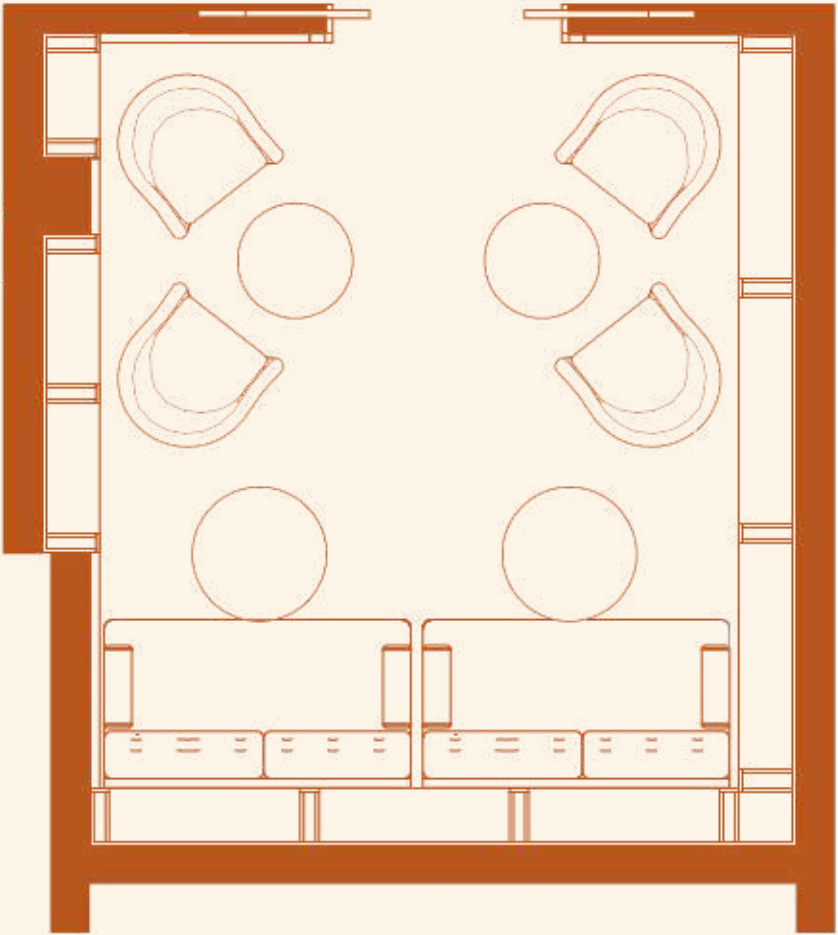
CONF	ASSEGUTS	DE PEU
CAPACITAT	40	70



THE GALLERY

Per alguna cosa realment íntima, el nostre acollidor racó amb estanteries plenes de llibres és el lloc perfecte.

Amb capacitat per fins a 12 convidats, és l'espai ideal per celebrar amb begudes i aperitius i brindar amb els teus éssers estimats o col·legues.



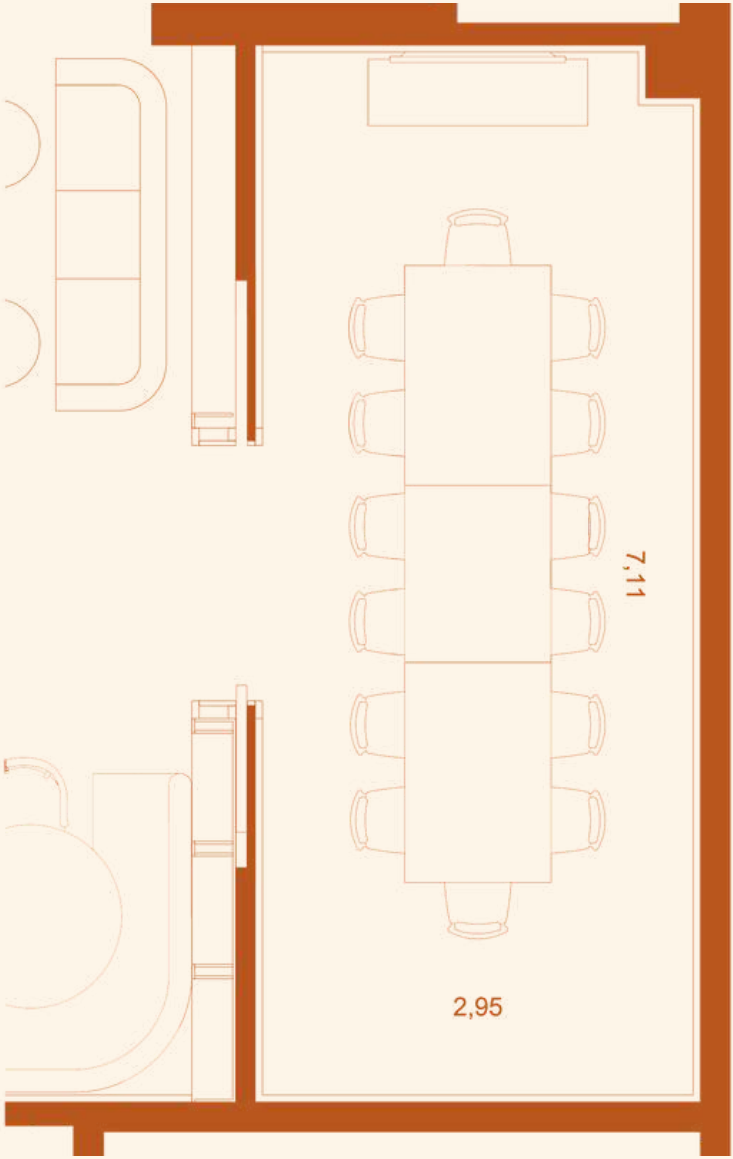
CONF	ASSEGUTS
CAPACITAT	8



MENJADOR PRIVAT

Per un sopar íntim de Nadal o Cap d'Any amb els teus amics, el nostre menjador privat és el lloc ideal, amb capacitat per fins a 14 comensals al voltant d'una llarga taula.

Es pot decorar al teu gust i és un espai versàtil que permet tancar les portes perquè sigui completament privat o mantenir-les obertes per gaudir de l'ambient de l'espai de la Galeria adjacent.



CONF	ASSEGUTS
CAPACITAT	14



MENÚS

Després d'un recent viatge culinari de descobriment al llarg de la costa mediterrània, el xef Andrea de Benediciti ha elaborat un menú creatiu inspirat en els intensos sabors que va trobar pel camí, des d'Espanya i Itàlia fins a França i Nord Àfrica.

Escull entre deliciosos canapès, com croquetes ibèriques i ostres fregides amb gel de vinagreta cítrica, seguits d'una selecció d'entrants, plats principals i exquisits postres, inclòs el nostre tronc de Nadal.



ENTRANTS

Croquetes Ibèriques Volta Parmigiana, crema d`albergínia,
maionesa de tomàquet confitat, pesto Cuscùs de coliflor, verdures
variades, poma marinada, iogur, caviar de cítrics

PRINCIPAL

Trofie, pesto d'alfàbrega, mongetes verdes, patata Ossobuco,
polenta cruixent, crema d'api-rave

POSTRES

Maduixa, iogurt, gelatina d'anet
Pastís de formatge fumat, coulés de cirera

MENÚ 1 - 50€ PP



ENTRANTS

Ostres Fine Claire n2 fregides, gel de vinagreta cítrica
Mil fulles de pa, pebrots marinats, sardina fumada,
mantega de julivert
Tàrtar de vedella, salsa d'atún, rave, alcaparras
Carpaccio de porro fumat, pols de regalèssia, pebre vermell,
balsàmic, salsa d'anxova

PRINCIPAL

Trofie, crema de musclos, porros, llimona
Ossobuc, tuétano, apionabo

POSTRES

Maduixa, iogurt, gelatina d'anet
Tarta de formatge fumat, coulés de cirera

MENÚ 2 - 65€ PP



ENTRANTS

Carpaccio de gamba vermella, taronja, fonoll, pesto d'avellanes
Mil fulles de pa, pebrots marinats, sardina fumada,
mantega de julivert
Tàrtar de vedella, salsa d'atún, tuétano, alcaparras, polenta inflada
Ou ecològic, espàrrecs, escuma de parmigiano

PLAT INTERMEDI

Raviolini, ricotta, pèsols, menta, brou de pecorino

PLATS PRINCIPALS

Merluça, pastanaga, beurre blanc
Entrecot, puré de tòfona, pebrot de Padrón

POSTRES

Maduixa, iogurt, gelatina d'anet
Tarta de formatge, coulés de cirera
Profiterols praliné, crema d'avellanes

MENÚ 3 - 80€ PP



PAQUETS DE BEGODES

Millora la teva experiència amb els nostres exclusius paquets de begudes disponibles per la teva celebració festiva.

Tria entre una cuidada selecció de vins, còctels i molt més perquè la teva estada amb nosaltres sigui realment inoblidable.



PAQUET 1

Refrescs
Cafè i te
Aigua KM0
Vi de la casa
Cervesa 0,3cl

25€ PP

PAQUET 2

Refrescs
Cafè i te
Aigua KM0
Vi de la casa
Cervesa 0,3cl
Bàsics de long drinks

40€ PP

PAQUET 3

Refrescs
Cafè i te
Aigua KM0
Vi de la casa
Cervesa 0,3cl
Long drinks Premium

60€ PP



PER MÉS INFORMACIÓ, CONTACTA:

E: nuria.deoya@mirohotels.com

P: +34 935 478 600