

A top-down view of a rustic wooden dining table set for a festive meal. In the center is a large, lush centerpiece of eucalyptus leaves, red berries, cinnamon sticks, pinecones, and cotton bolls. 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 and crystal decanters are also present.

Miiró

# Borneta

BARCELONA

FESTIVITATS A BORNETA



## BENVINGUT A BORNETA

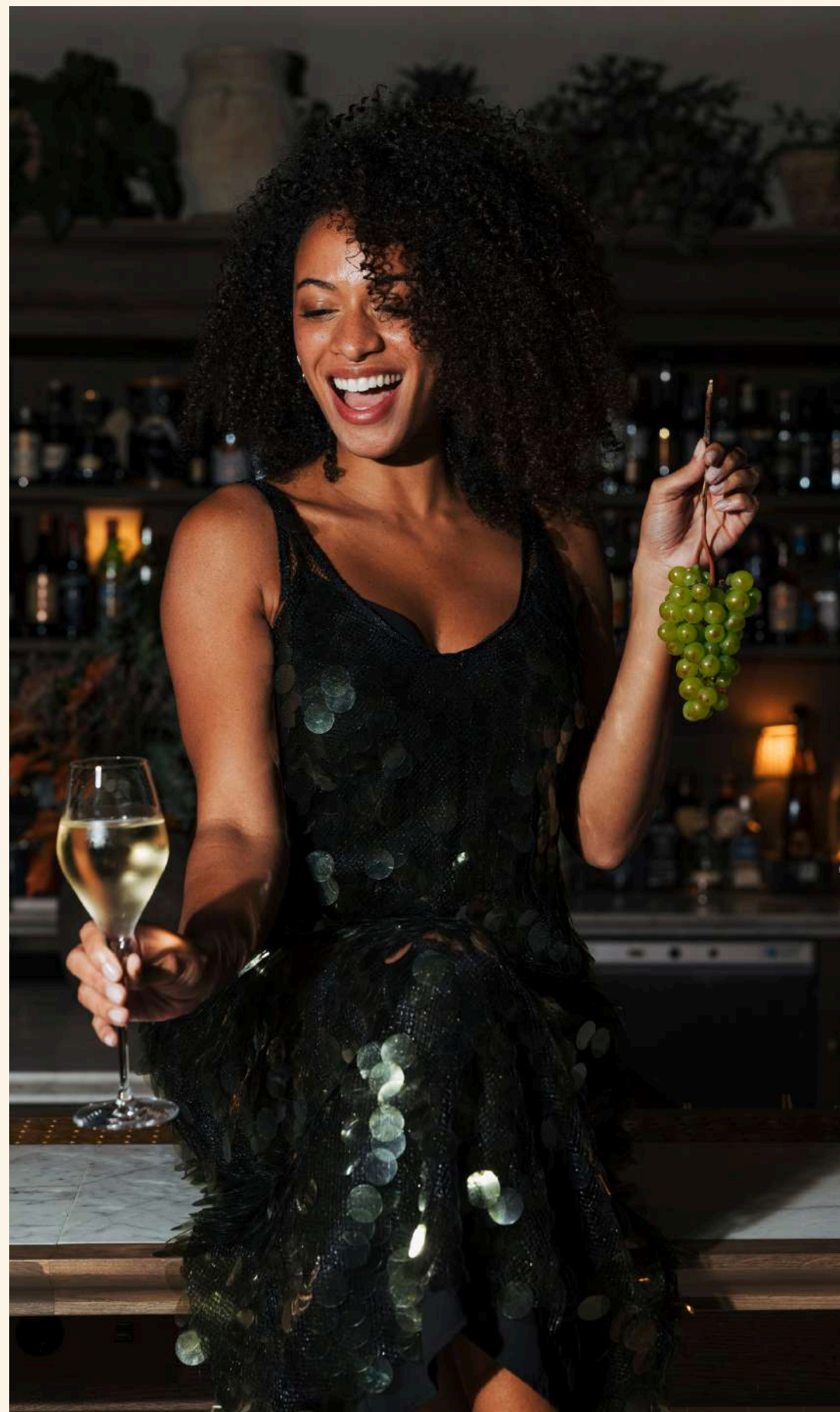
Situat en el barri del Born, Borneta és el nostre nou hotel al cor de Barcelona.

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

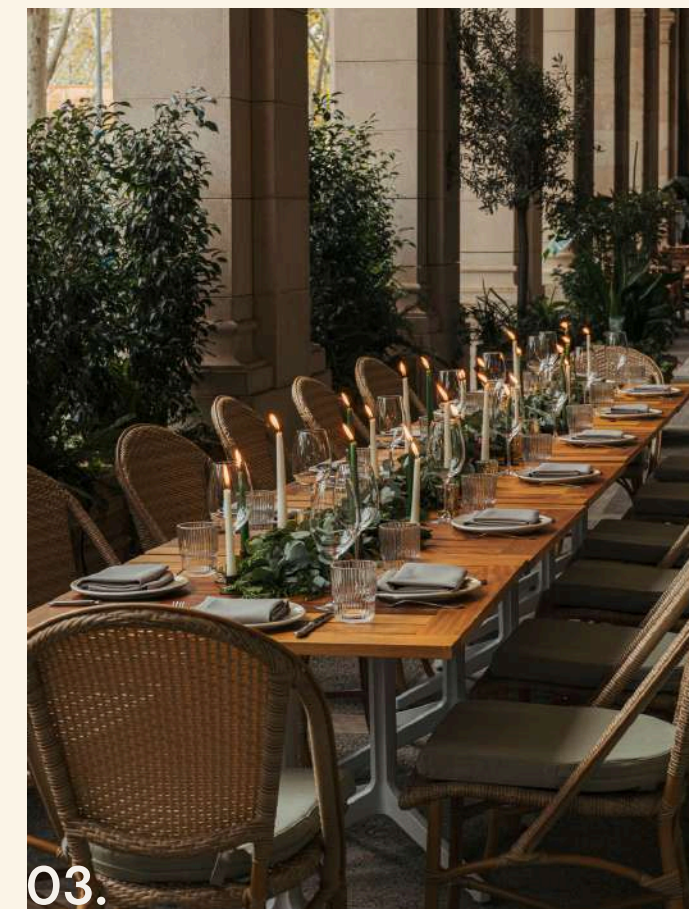
02. Bar Volta

03. Terrassa Volta

04. Menjador Privat

05. The Gallery

06. The Library







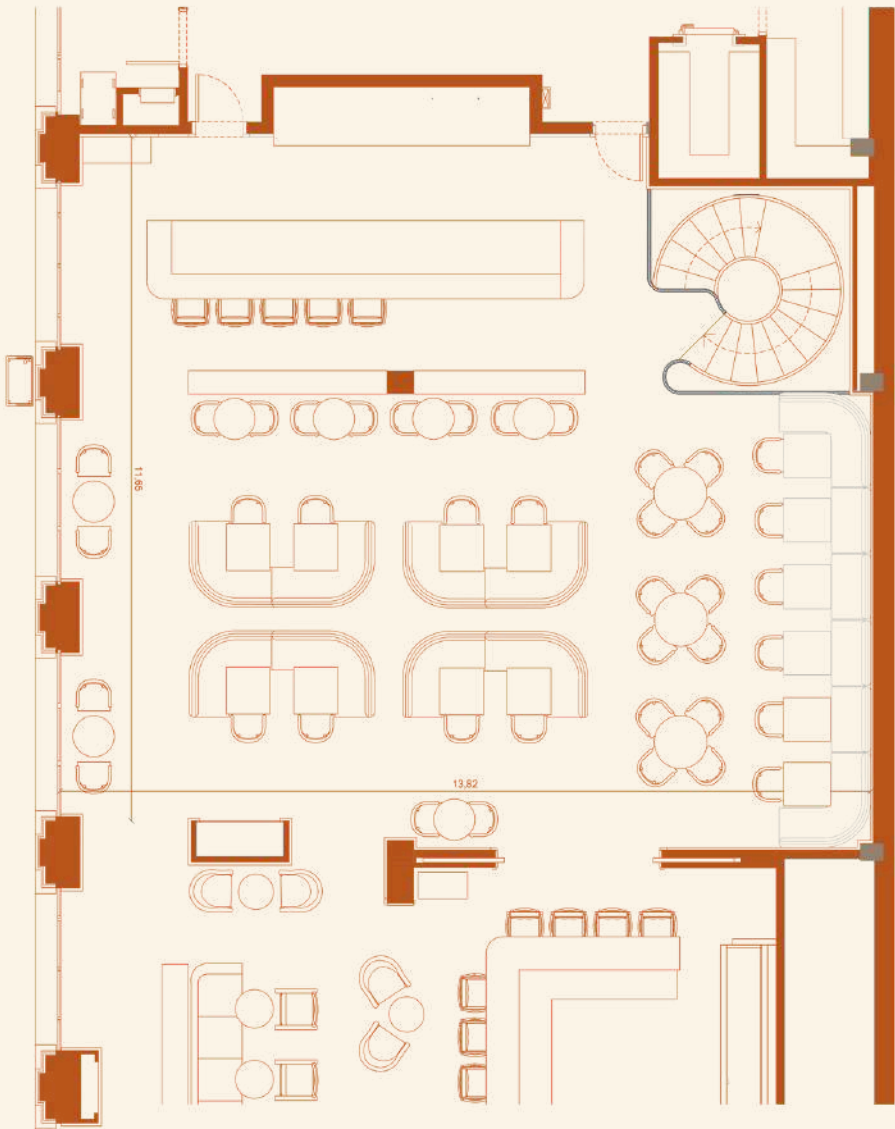
## RESTAURANT VOLTA

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    |





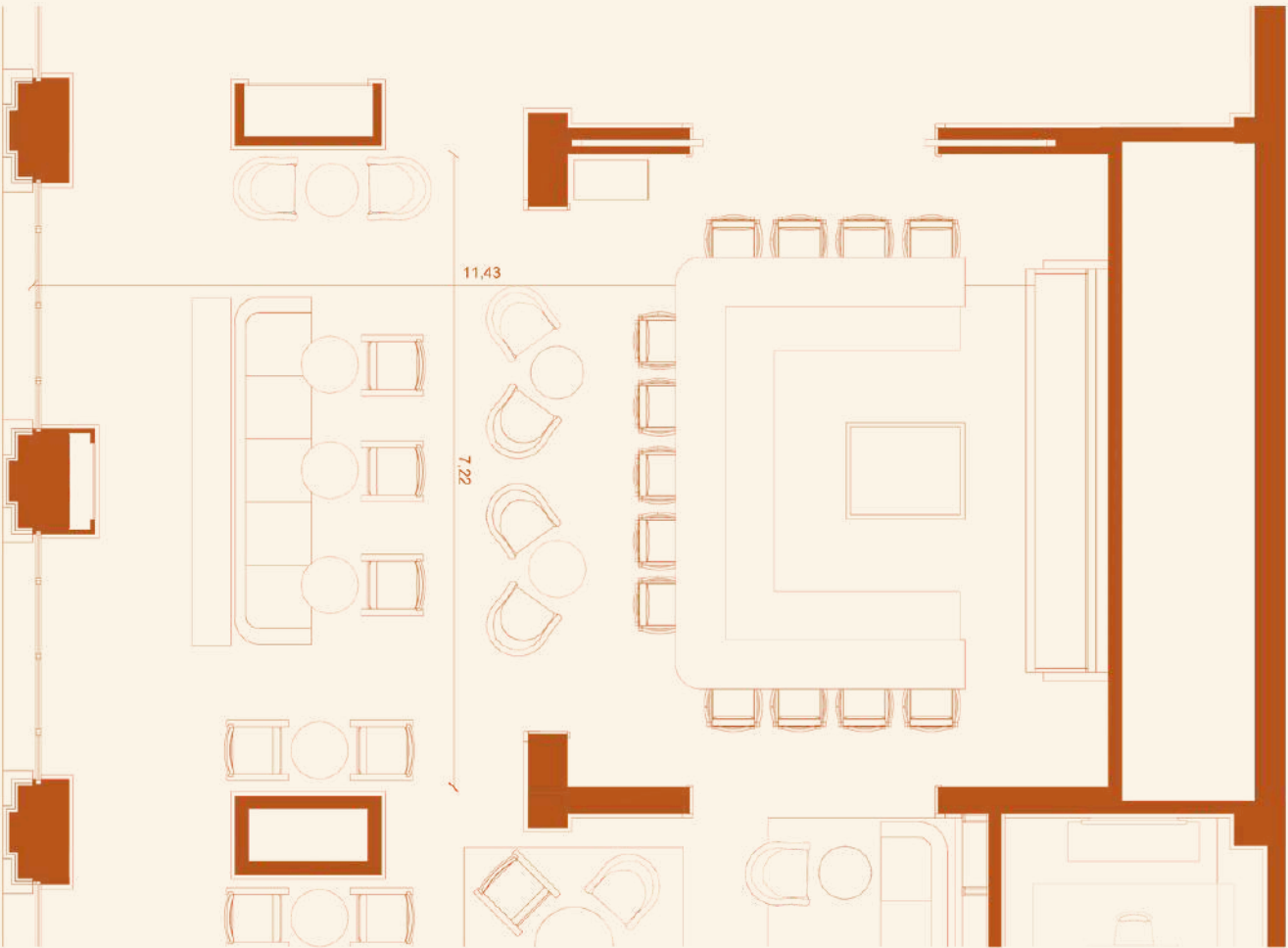
## BAR VOLTA

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     |



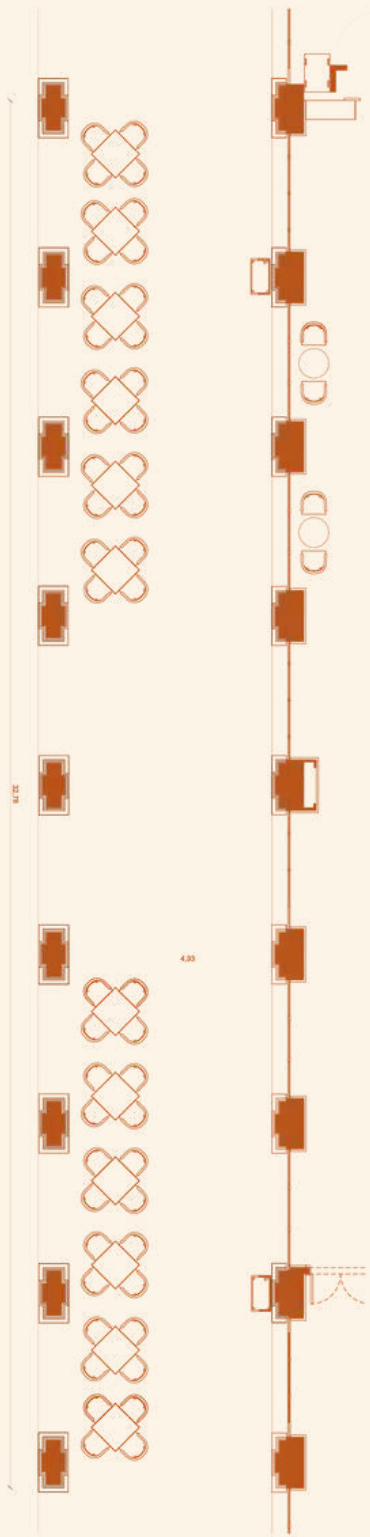


## TERRASSA VOLTA

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     |





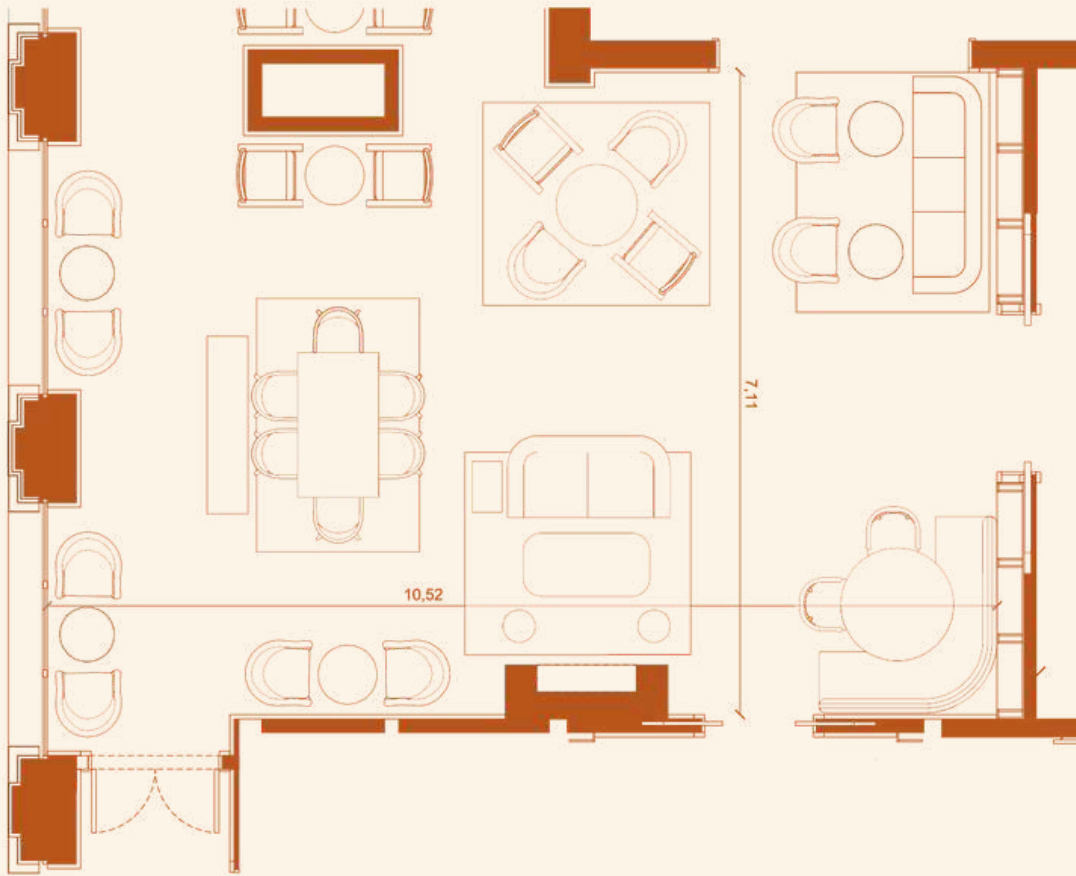
## THE GALLERY

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     |



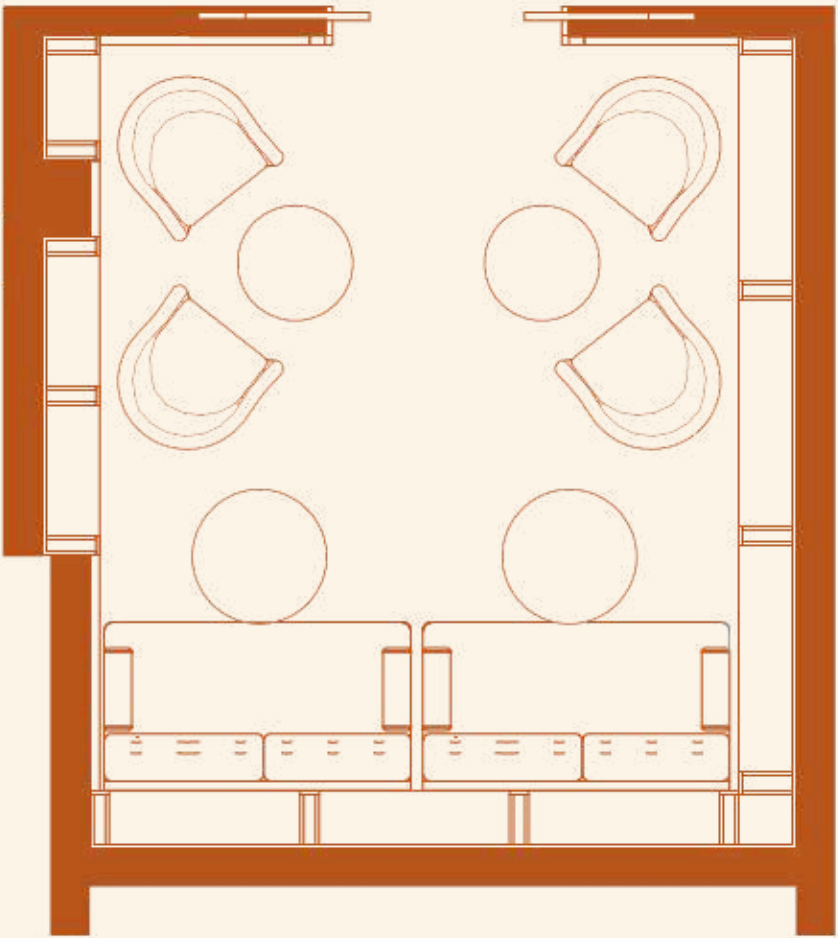


## THE GALLERY

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        |



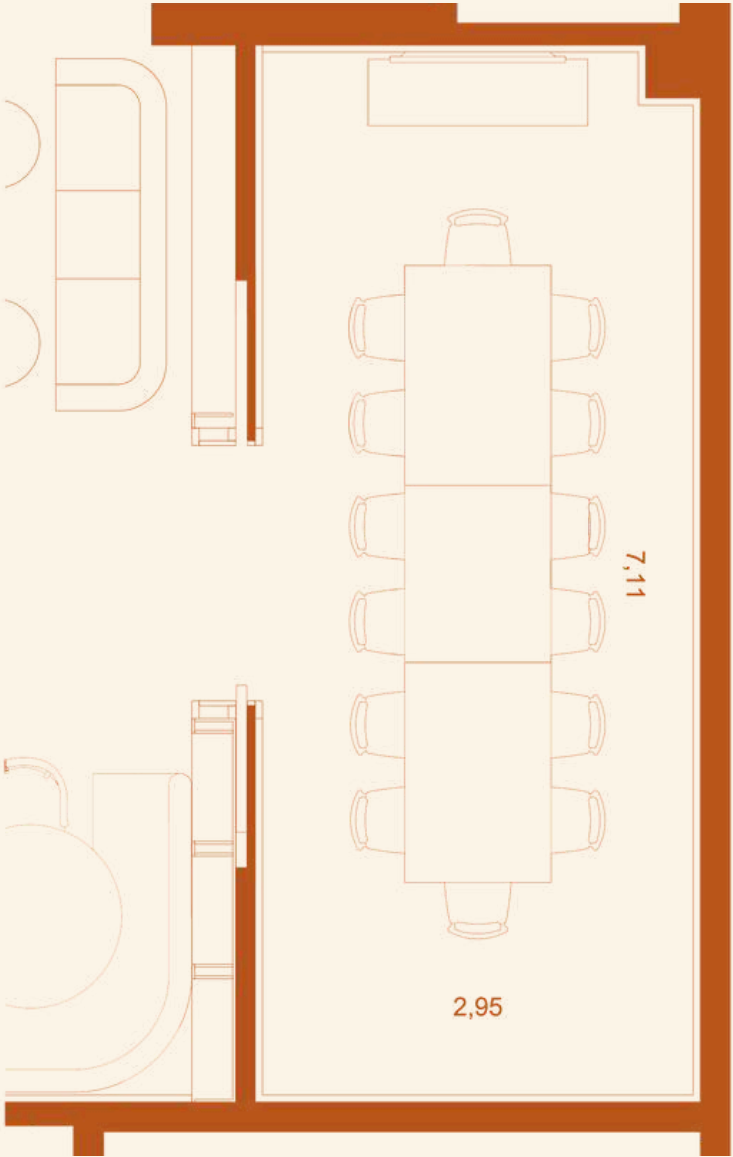


## MENJADOR PRIVAT

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       |





VOLTA



## MENÚS

Després d'un recent viatge culinari de descobriment al llarg de la costa mediterrània, el xef Andrea de Benedictis 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

Croqueta ibèrica, salsa de moll d’ós  
Galta de bacallà fregida, porcini, guanciale cruixent  
Cuscús de coliflor, verdures variades, poma marinada,  
iogurt, caviar cítric

PRINCIPAL

Trofie, pesto d’alfàbrega, patata, mongetes verdes  
Ossobuco, moll d’ós, api nap

POSTRES

Profiterols, praliné, crema d’avellana  
Pastís de formatge, coulis de cirera

BEGUDES

Aigua Km0  
Ampolla de vi cada 3 convidats

MENÚ 1 - 50€ PP



ENTRANTS

Galta de bacallà fregida, porcini, guanciale cruixent  
Pa milfulls, pebrots marinats, sardina fumada, mantega de julivert  
Tàrtar de vedella, salsa de tonyina, moll d’ós, tàperes, polenta inflada  
Carpaccio de carbassa, castanya, reducció balsàmica, sàlvia, salsa d’anxova

PRINCIPAL

Trofie, porcini i tòfona negra  
Ossobuco, moll d’ós, api nap

POSTRES

Profiterols, praliné, crema d’avellana  
Pastís de formatge, coulis de cirera

BEGUDES

Aigua Km0  
Ampolla de vi cada 3 convidats

MENÚ 2 - 65€ PP



ENTRANTS

Carpaccio de gambes vermelles, taronja, fonoll, pesto d’avellana  
Pa milfulls, pebrots marinats, sardina fumada, mantega de julivert  
Tàrtar de vedella, salsa de tonyina, moll d’ós, tàperes, polenta inflada  
Galta de bacallà fregida, porcini, guanciale cruixent  
Ou ecològic, escuma de patata i parmesà, carxofa de Jerusalem,  
tòfona negra

PLAT INTERMEDI

Culurgiones, pecorino, patata, menta, tòfona blanca

PLATS PRINCIPALS

Pagre vermell, pastanaga, beurre blanc, faves, sàlvia  
Ribeye, puré de tòfona, bolets silvestres

POSTRES

Pastís de formatge, coulis de cirera  
Profiterols, crema de taronja, reducció de taronja

BEGUDES

Aigua Km0  
Ampolla de vi cada 3 convidats

MENÚ 3 - 80€ PP





## PAQUETS DE BEGUDES

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 KMO  
Vi de la casa  
Cervesa 0,3cl

**25€ PP**

---

---

## PAQUET 2

---

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

**40€ PP**

---

---

## PAQUET 3

---

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

**60€ PP**

---





**PER MÉS INFORMACIÓ, CONTACTA:**

E: [nuria.deoya@mirohotels.com](mailto:nuria.deoya@mirohotels.com)

P: +34 935 478 600