

A top-down view of a rustic wooden dining table set for a Christmas dinner. The table is adorned with several plates of food, including what appears to be lamb chops and vegetables. There are several glasses of red wine and water. The centerpiece is a large, lush arrangement of greenery, including eucalyptus leaves, pine branches, red berries, cinnamon sticks, and pinecones. Several lit candles in glass holders are scattered around the table, creating a warm, cozy atmosphere.

Miiró
Borneta
BARCELONA
NAVIDADES EN BORNETA

BIENVENIDO A BORNETA

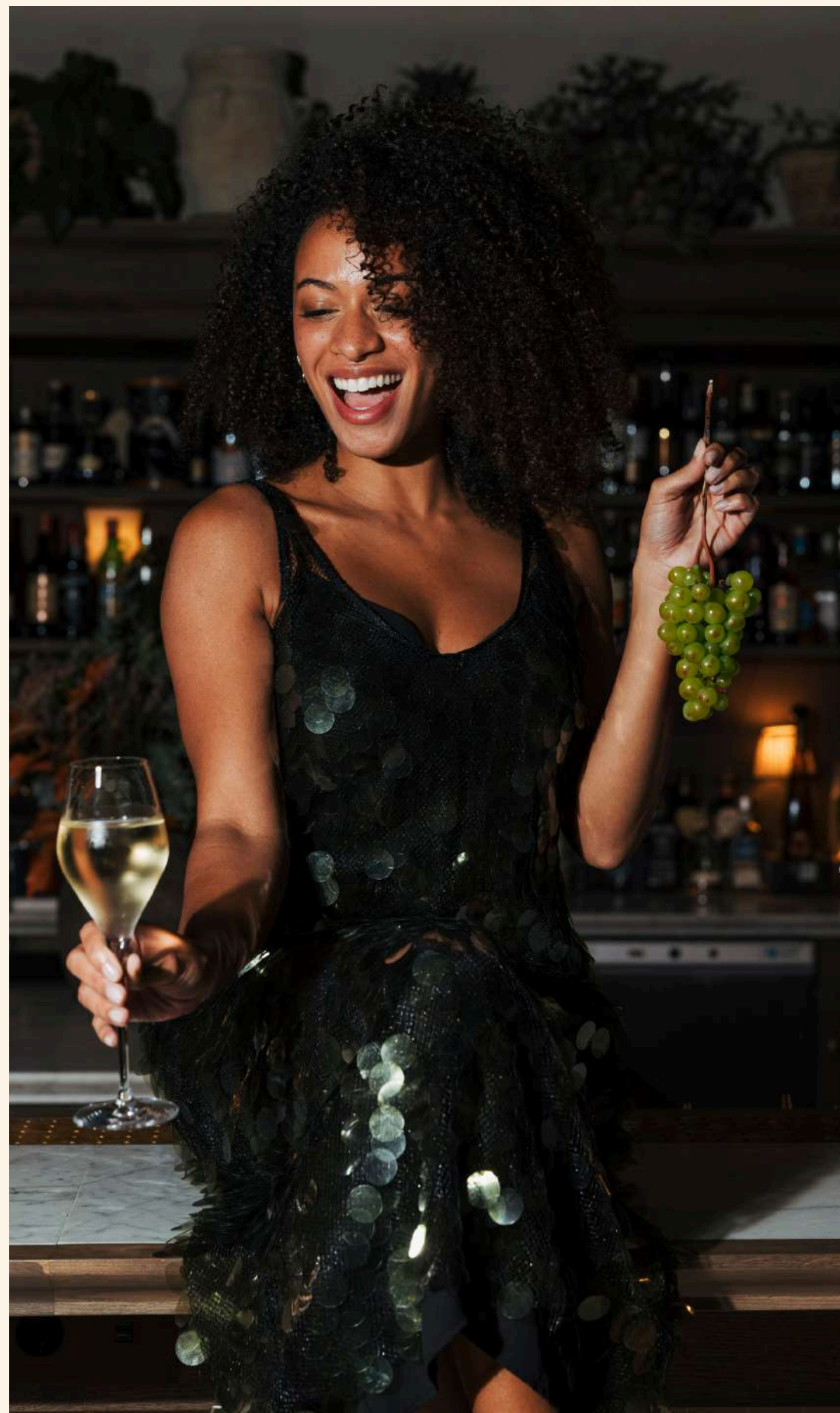
Ubicado en el barrio del Born, Borneta es nuestro nuevo hotel en el corazón de Barcelona.

Ya sea una gran fiesta para el equipo en el restaurante Volta, un brindis con cócteles en el bar Volta o una cena íntima en nuestro Comedor Privado, no hay nada como Borneta.

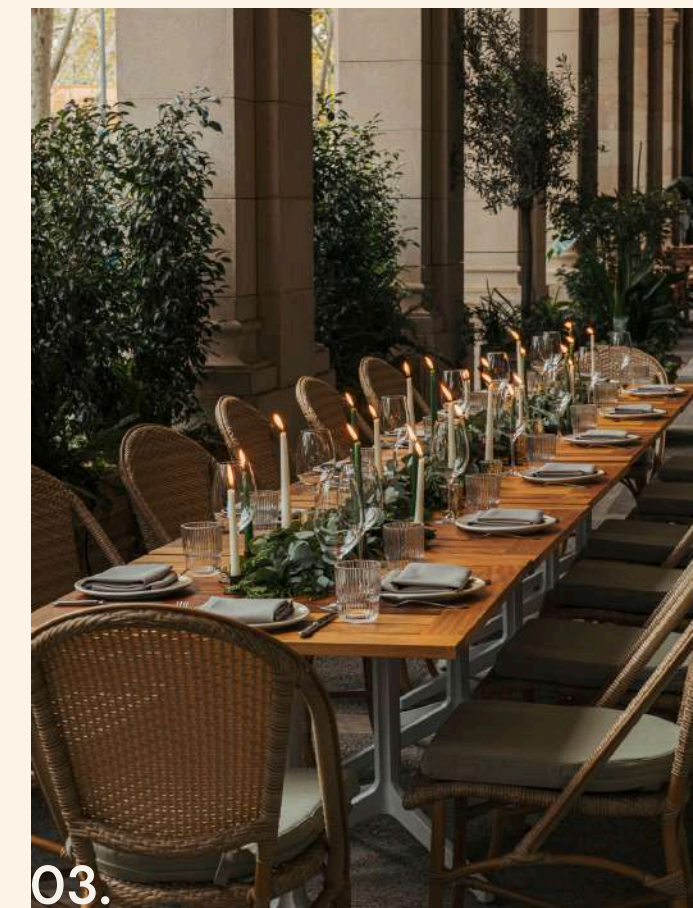
Nuestro hotel cobra vida con una decoración moderna y un programa de arte local, transformándolo en un lienzo de expresión creativa.

¡Ven a celebrar la temporada con nosotros en el hotel más nuevo de Barcelona!

Dirección: Passeig de Picasso, 26, 30,
Ciutat Vella, 08003 Barcelona, España



ESPACIOS PRIVADOS PARA RESERVAR



01. Restaurante Volta

02. Bar Volta

03. Terraza Volta

04. Comedor privado

05. The Gallery

06. The Library



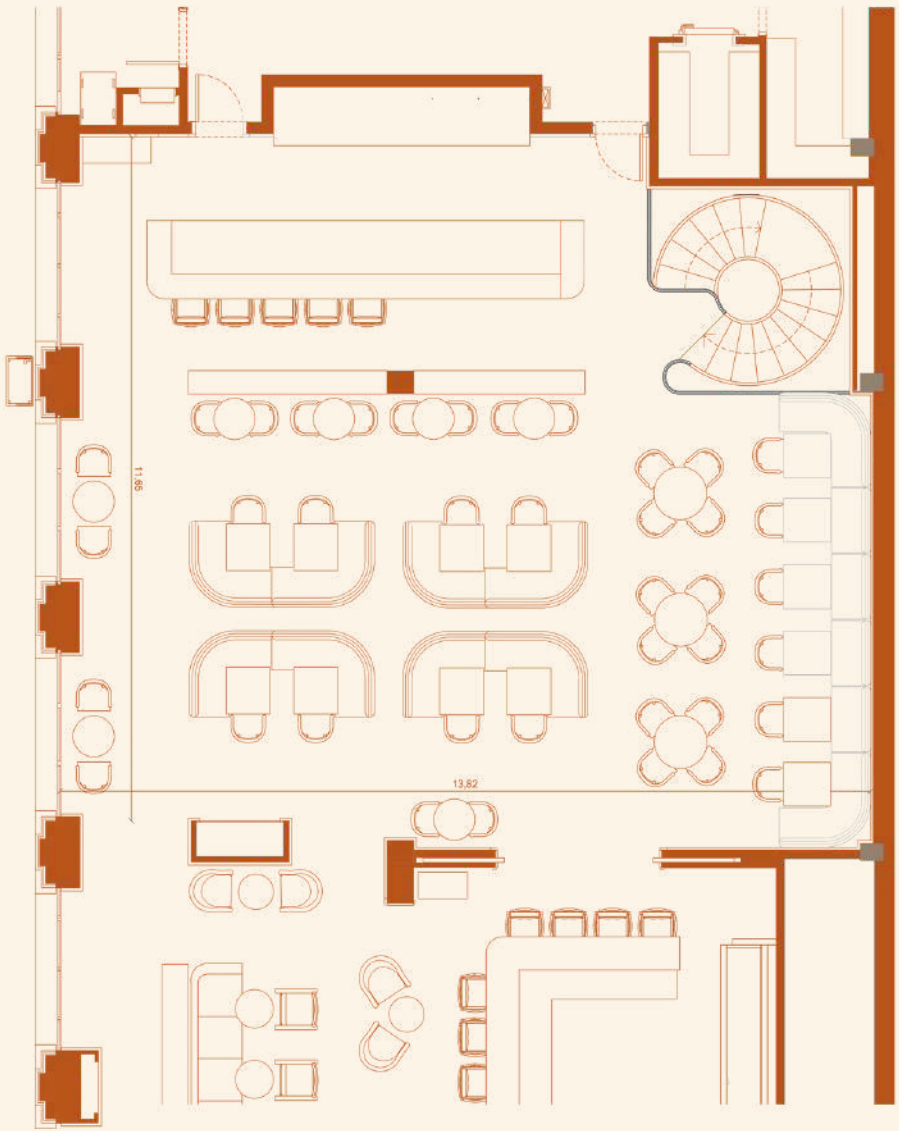


RESTAURANTE VOLTA

En el corazón de nuestro hotel ubicado en el Born, Barcelona, se encuentra Volta, un animado restaurante de cocina abierta diseñado para reunir a huéspedes y locales. Su nombre hace referencia a la forma arquitectónica de una curva, en homenaje a los famosos arcos Porxos de Fontseré.

El menú, una aventura epicúrea por la costa mediterránea, es una celebración creativa de los sabores vivos y diversos de la temporada.

Diseñados para compartir, nuestros sencillos, pero deliciosos platos se cocinan a fuego con ingredientes locales- perfectos para celebrar la temporada festiva entre amigos y familiares con una gama de menús para todos los presupuestos.



SETUP	SENTADOS	DE PIE
CAPACITY	54	100

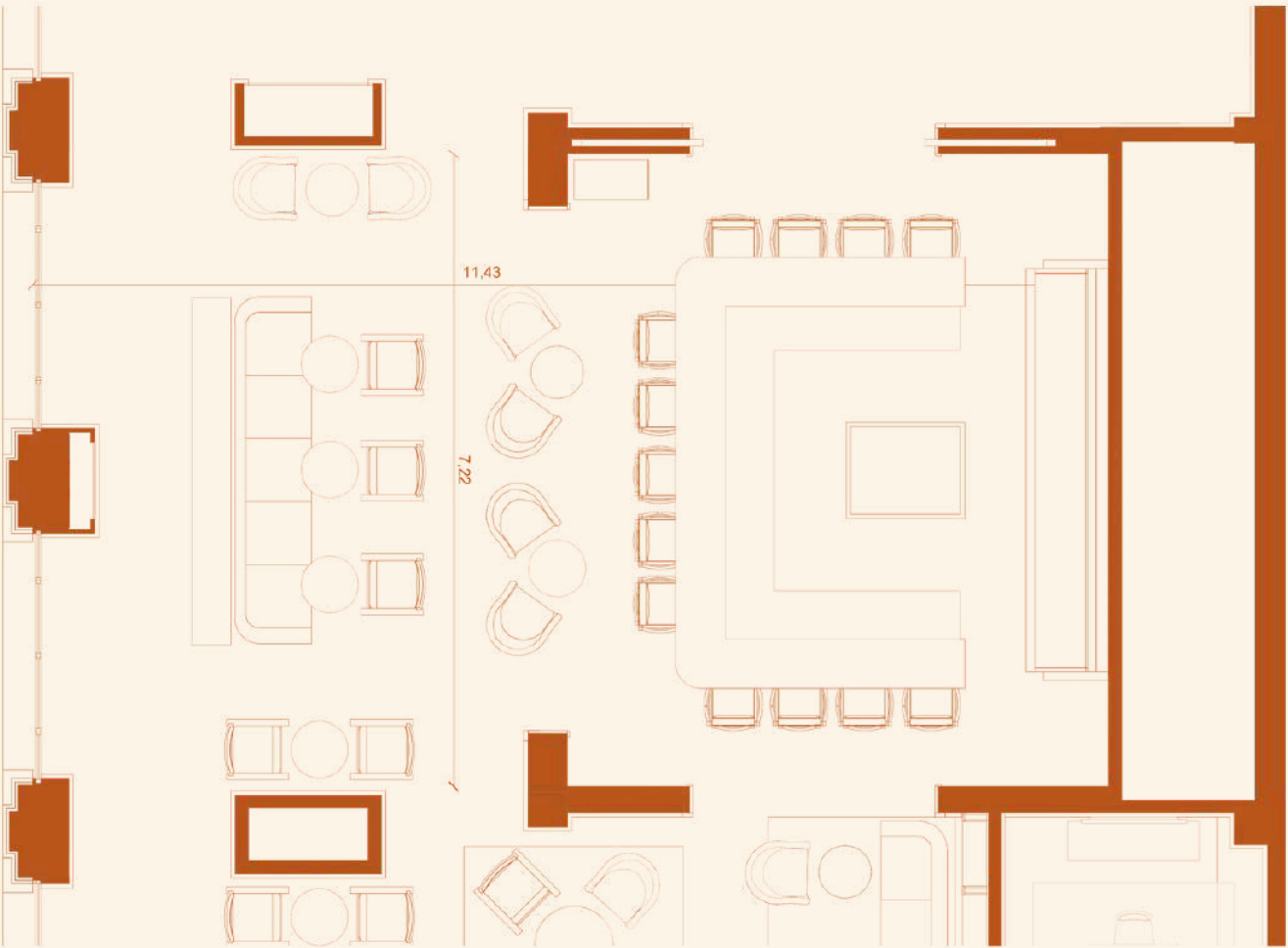


BAR VOLTA

Junto al restaurante, se encuentra el Bar Volta, un espacio cálido y acogedor bañado por la luz natural de una amplia claraboya- ideal para disfrutar de las fiestas de invierno.

Acomódate con tus amigos tomando una copa de vino español u observa cómo nuestros cocteleros preparan cócteles festivos para tu grupo con una selección de canapés y aperitivos.

Al igual que la cocina de Volta, la carta de bebidas se inspira en los vibrantes sabores de la costa mediterránea.



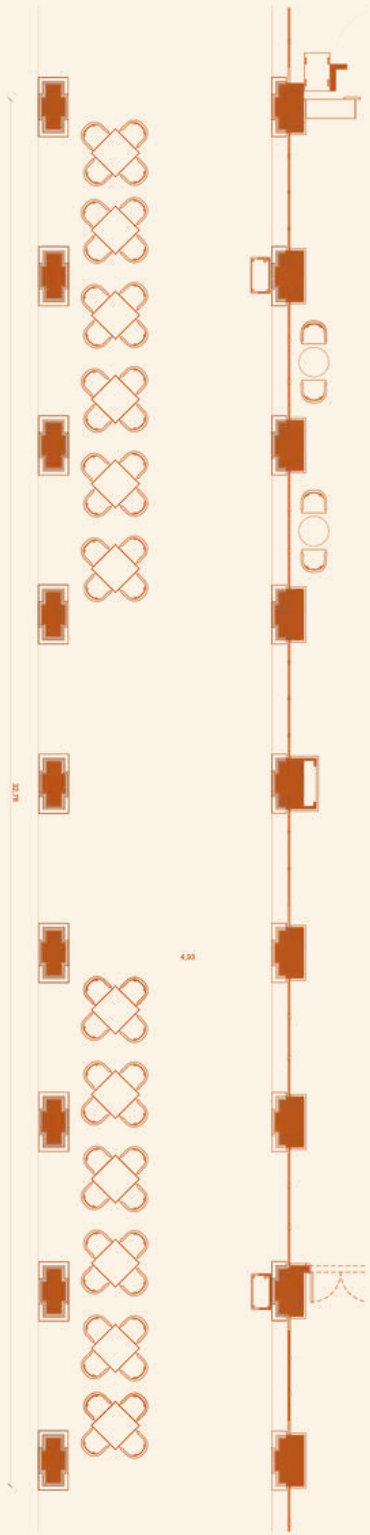
SETUP	SENTADOS	DE PIE
CAPACITY	20	40



TERRAZA DE VOLTA

Para un evento excepcional, organice su cena bajo los emblemáticos arcos de Porxos de Fontseré.

El lugar ideal para una celebración festiva a la luz de las velas con un delicioso menú de platos mediterráneos del restaurante Volta.



SETUP	SENTADOS	DE PIE
CAPACITY	48	60

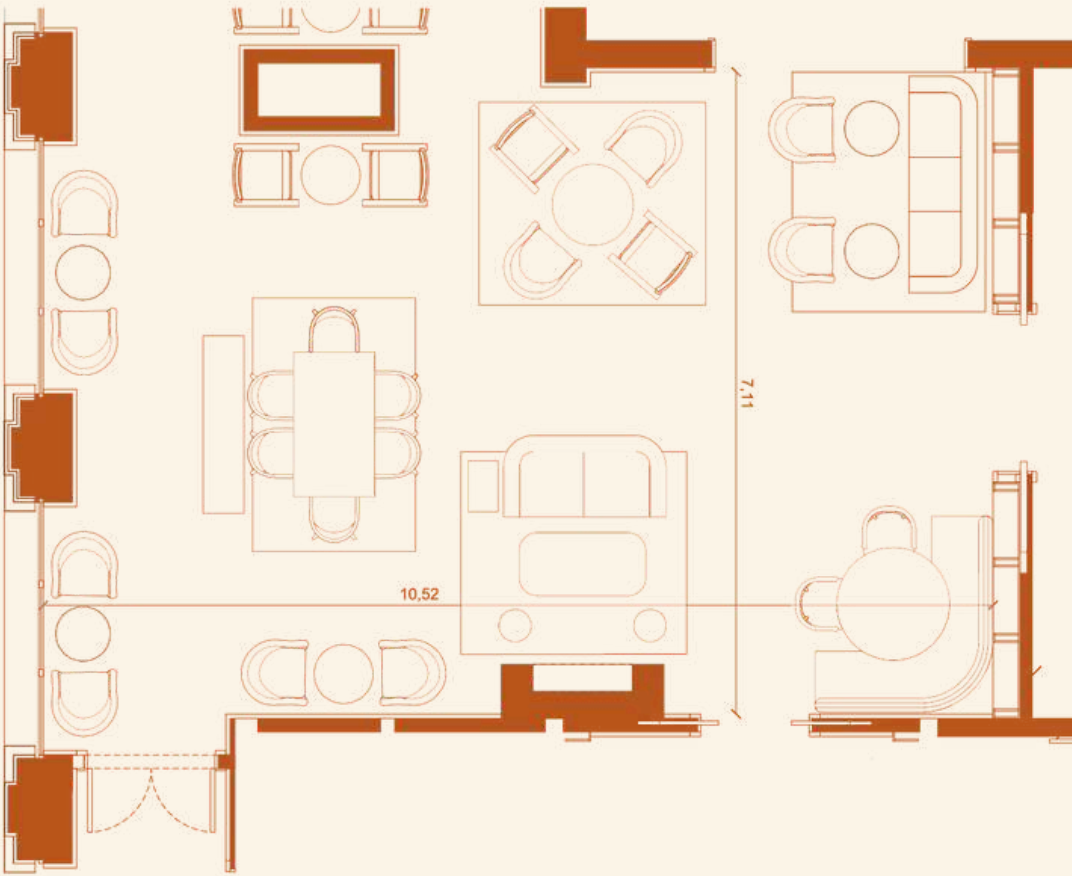


THE GALLERY

Situada en el vestíbulo, la Galería es una cómoda sala de estar para pasar el rato durante el día.

Relájate con una copa junto al fuego mientras brindas por la temporada en un ambiente informal.

Como parte del programa de arte de Borneta, también podrás admirar nuestros últimos encargos creativos de los principales talentos de la escena artística barcelonesa.



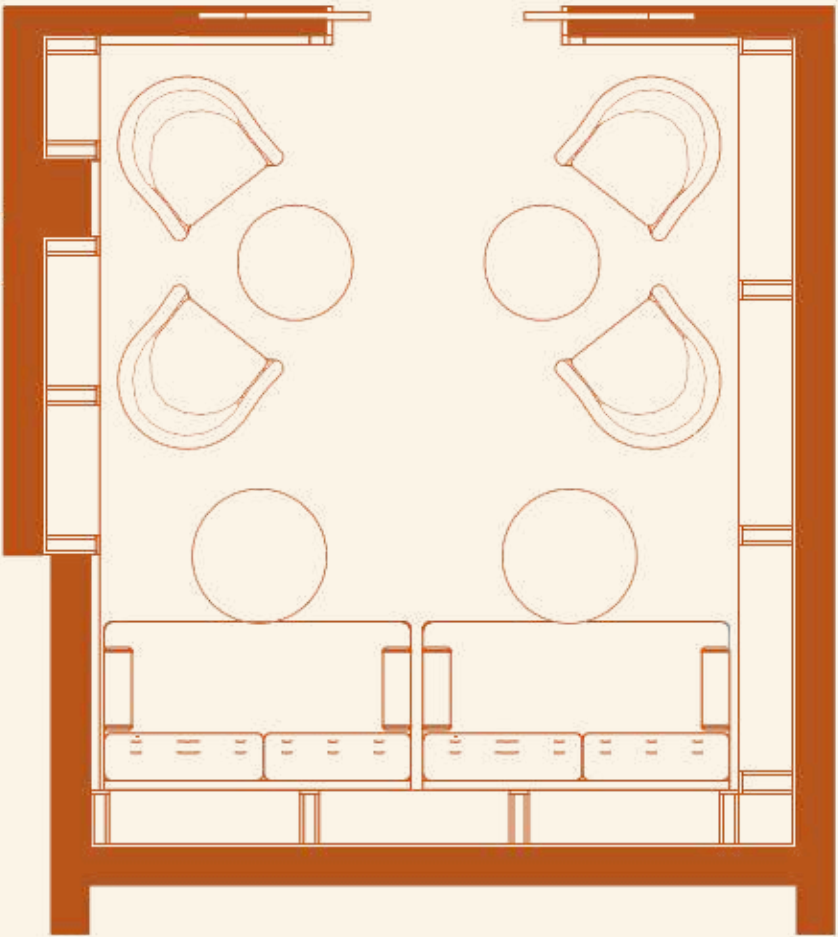
SETUP	SENTADOS	DE PIE
CAPACITY	40	70



THE LIBRARY

Para algo realmente íntimo, nuestro acogedor rincón con estanterías llenas de libros es el lugar perfecto.

Con capacidad para hasta 12 invitados, es el espacio ideal para celebrar con bebidas y aperitivos y brindar con tus seres queridos o colegas.



SETUP

SENTADOS

CAPACITY

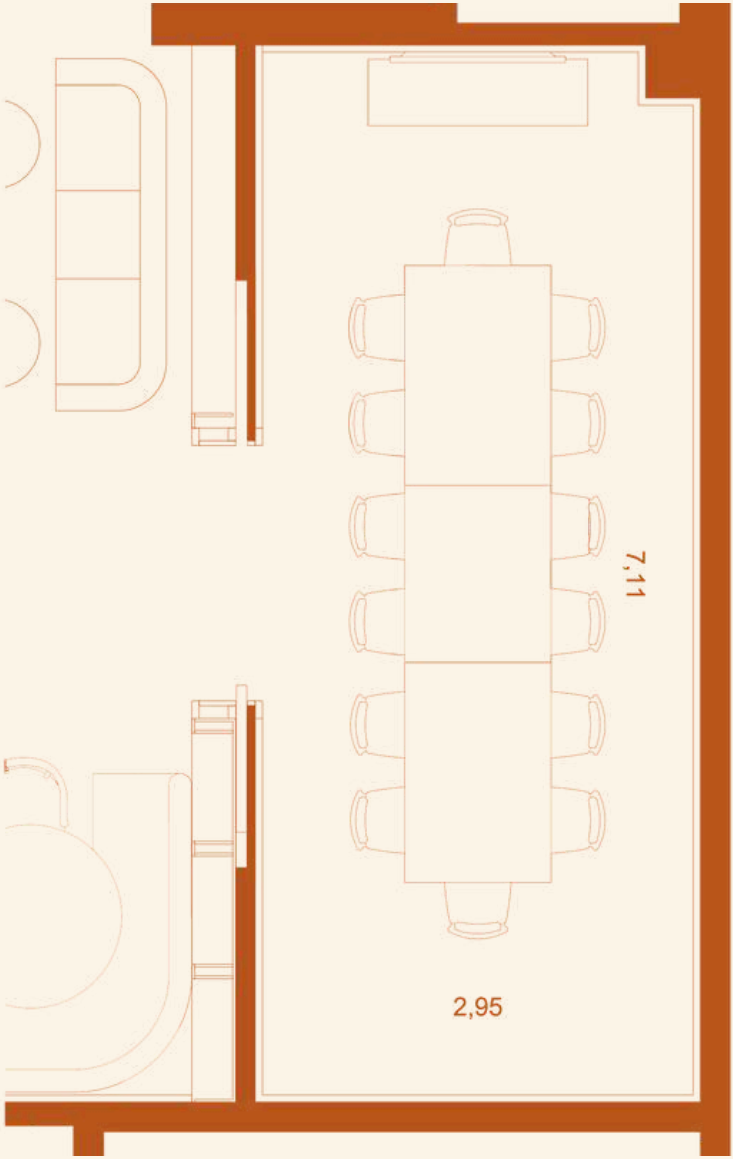
8



COMEDOR PRIVADO

Para una cena íntima de Navidad o de Año Nuevo con tus amigos, nuestro comedor privado es el entorno ideal, con capacidad para hasta 14 comensales alrededor de una larga mesa.

Se puede decorar a tu gusto y es un espacio versátil que permite cerrar las puertas para que sea completamente privado o mantenerlas abiertas para disfrutar del ambiente de the Gallery contigua.



SETUP	SENTADOS
CAPACITY	14



VOLTA



MENÚS

Después de un reciente viaje culinario de descubrimiento a lo largo de la costa mediterránea, el chef Andrea de Benedicitis ha elaborado un menú creativo inspirado en los intensos sabores que encontró por el camino, desde España e Italia hasta Francia y norte de África.

Elige entre deliciosos canapés, como croquetas ibéricas y ostras fritas con gel de vinagreta cítrica, seguidos de una selección de entrantes, platos principales y exquisitos postres, incluido nuestro tronco de Navidad.



ENTRANTES

Croqueta ibérica, salsa de tuétano
Carrillera de bacalao al pil pil, alubias blancas, guanciale crujiente
Cuscús de coliflor, verduras variadas, manzana marinada,
yogur, caviar cítrico

PLATO PRINCIPAL

Trofie, pulpitos “a la genovesa”, azafrán
Ossobuco, tuétano, apionabo

POSTRES

Profiteroles, praliné, crema de avellanas
Tarta de queso, coulis de cereza

BEBIDAS

Agua Km0
Botella de vino cada 3 invitados

MENÚ 1 - 55€ PP



ENTRANTES

Carrillera de bacalao al pil pil, alubias blancas, guanciale crujiente
Pan hojaldrado, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil
Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras, polenta crujiente
Carpaccio de calabaza, crumble de amaretto, reducción de balsámico, salvia,
salsa de anchoas

PLATO PRINCIPAL

Trofie, boletus y trufa negra
Ossobuco, tuétano, apionabo

POSTRES

Profiteroles, praliné, crema de avellanas
Tarta de queso, coulis de cereza

BEBIDAS

Agua Km0
Botella de vino cada 3 invitados

MENÚ 2 - 70€ PP



ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja, gel de naranja, hinojo, pesto
Pan hojaldrado, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil
Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras, polenta crujiente
Carrillera de bacalao al pil pil, alubias blancas, guanciale crujiente
Huevo ecológico, espuma de patata y parmesano, tupinambo, trufa negra

PLATO INTERMEDIO

Culurgiones, pecorino, patata, menta, trufa blanca

PLATO PRINCIPAL

Pargo rojo, zanahoria, nage (caldo aromático), habas tiernas
Entrecot, puré trufado, setas silvestres

POSTRES

Profiteroles, praliné, crema de avellanas
Tarta de queso, coulis de cereza

BEBIDAS

Agua Km0
Botella de vino cada 3 invitados

MENÚ 3 - 85€ PP

*Sample menu. VAT included, Minimum of 10 pax
*These menus are available in all Our Spaces except the Rooftop
*Menus can be modified if there's dietary restrictions or special requests



PACKS DE BEBIDAS

Mejora tu experiencia con nuestros exclusivos packs de bebidas disponibles para tu celebración festiva.

Elije entre una cuidada selección de vinos, cócteles y mucho más para que tu estancia con nosotros sea realmente inolvidable.



PACK 1

Refrescos
Agua Km0
Vino de la casa

20€ PP

PACK 2

Refrescos
Agua Km0
Vino de la casa
Cerveza 0,3 cl
Cava

30€ PP

PACK 3

Refrescos
Té y café
Agua Km0
Vino de la casa
Cava
Cerveza 0,3 cl
Combinados

50€ PP



PARA MÁS INFORMACIÓN, CONTACTA:

E: nuria.deoya@mirohotels.com

P: +34 935 478 600