UNA GRAND NAVIDAD

MENÚ COCKTAIL



GRAND | HYATT™

BARCELONA

Al finalizar el año, llega el momento de reunir a quienes han formado parte del camino y reconocer los éxitos compartidos.

Una invitación a disfrutar de encuentros diseñados para conectar, compartir y crear recuerdos memorables, en un ambiente donde cada detalle contribuye a hacer de la celebración una experiencia especial; una experiencia que invita a todo tu equipo a plantearse un 2027 en el que preguntarse:
Why go big when you can GO GRAND?

¡Brindemos juntos por lo que está por venir!

Grandly Yours,

GRAND | HYATT™

BARCELONA

Cocktail 1

75€ *por persona | Mín. 20 pax*
Duración 90 - 150 min.

APERITIVOS FRÍOS

Oliva esferificada picante y con casé de tomate
Explosión líquida mediterránea, fresca y ligera

Higo relleno de mousse de mató, caviar balsámico y nueces
Equilibrio dulce-salado con textura cremosa

Bacalao mantecado con rösti de patata y gel de perejil y lima
Cremoso con toque crujiente y fresco

Puerro confitado con salsa de avellanas y polvo de laurel
Vegetal suave con notas tostadas y aromáticas pecias

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de verdura escalivada
Crujientes por fuera y cremosas por dentro

Brocheta de rape crujiente con emulsión de crustáceos
Sabor marino intenso con textura ligera

Crema de coliflor con limón confitado
Suave y equilibrada con toque cítrico

Cubo de calabaza al curry con dukkah de pistacho
Aromático y especiado con contraste crujiente

POSTRES

Mousse de cassis con gel de vainilla y esponjoso de pistacho
Fresco y afrutado con textura aérea

Mini tartaleta pasión pie
Ácida y refrescante

Cake de chocolate “Grand Cru”
Intenso y goloso

Neulas
Tradición navideña crujiente

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

MENÚ COCKTAIL

Cocktail 2

80€ *por persona | Mín. 20 pax*
Duración 90 - 150 min.

APERITIVOS FRÍOS

Almuadilla crujiente con jamón y gel de tomate
Bocado salado con textura delicada

Mini quiche de puerro y queso Comté
Clásico cremoso y fundente

Foie glaseado de remolacha sobre brioche
Intenso con contraste dulce

Taco de salmón con aguacate y sésamo negro
Fresco y equilibrado

APERITIVOS CALIENTES

Mollete de carrillera de vaca con su jugo
Carne melosa y sabrosa

Canelones de rustido de pollo con su jugo
Tradición y confort

Croquetas de escalivada
Intensidad vegetal y textura cremosa

Risotto bite con alioli de bogavante y tartar de salmón
Cremoso con sabor a mar

POSTRES

Mousse de vainilla con toffee salado
Cremoso con notas caramelizadas

Cake de especias con crema de mascarpone
Aromático y suave

Texturas de chocolate 5K
Diferentes elaboraciones de cacao

Turrones y neulas
Selección navideña tradicional

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

MENÚ COCKTAIL

Cocktail 3

90€ *por persona | Mín. 20 pax*
Duración 90 - 150 min.

APERITIVOS FRÍOS

Higo relleno de mousse de mató, caviar balsámico y nueces
Dulce-salado con cremosidad intensa

Brandada de bacalao con rösti y gel de perejil y lima
Cremosa con toque fresco

Salmón marinado estilo gravlax con mango y remolacha
Fresco con matices dulces

Mini quiche de puerro y Comté
Clásico elegante

Foie glaseado de remolacha sobre brioche
Intenso y refinado

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de chuletón
Sabor intenso y textura cremosa

Brocheta de rape crujiente con emulsión de crustáceos
Mar profundo y delicado

Mollete de carrillera con su jugo
Meloso y sabroso

Canelones de rustido de pollo
Tradición gastronómica

Risotto bite con alioli de bogavante y tartar de salmón
Cremoso y elegante

POSTRES

Mousse de chocolate ahumado 70% "Grand Cru"
Intenso con notas tostadas

Cake pop de especias con praliné de avellanas
Dulce aromático y crujiente

Tartaleta pasión pie
Fresca y ligeramente ácida

Turrones y neulas
Tradición navideña

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

MENÚ COCKTAIL

Estaciones

ESTACIÓN DE ARROCES

SUPL. 12€ / PAX

Risotto de setas con trufa

Arroz del señoret con mejillones y gambas

Arroz seco de costilla ibérica y butifarra

CORTADOR DE JAMÓN

SUPL. 12€ / PAX

Jamón ibérico cortado en directo con pan con tomate

ESTACIÓN DE TARTAR

SUPL. 12€ / PAX

Tartar de ternera

Tartar de salmón

Tartar de tomates mediterráneos

ESTACIÓN DE MARISCO

SUPL. 12€ / PAX

Selección de mariscos

ESTACIÓN DE OSTRAS

SUPL. 14€ / PAX

Ostras frescas abiertas al momento

FUENTE DE CHOCOLATE

SUPL. 8€ / PAX

Chocolate "Grand Cru" con fruta y marshmallow

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

MENÚ COCKTAIL

Mejora tu menú

GOURMET

SUPL.

Canelón de remolacha ..... **3€**
Relleno de queso de cabra y trufa

Tartar de carne ahumada ..... **5€**
Lingote de patata con encurtidos

Gamba roja de Palamós ..... **5€**
Marinada con cítricos

Buñuelo de bacalao con mayonesa de naranja ..... **3€**
Crujiente y sabroso

Flautas de jamón y tomate ..... **4€**
Clásico mediterráneo

Ventresca de atún ..... **4€**
Marinada con soja y cítricos

Zamburiñas gratinadas ..... **3,50€**
Marisco con toque dorado

Gluten · Lácteos · Huevos · Frutos secos · Sésamo · Mostaza · Apio · Soja

Cacahuete · Altramuz · Pescado · Marisco · Molusco · Sulfitos · Vegetariano · Vegano

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

El consumo de hamburguesas, carnes, aves, mariscos, pescados y huevos crudos o poco hechos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si tienes ciertas afecciones médicas.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

MENÚ COCKTAIL

PAQUETE BODEGA

La Charla
Verdejo • D.O. Rueda

Viña Pomal Oro
Tempranillo • D.O. Rioja

Cinta Púrpura Brut
Xarel·lo, Macabeo, Parrellada • D.O. Cava

El servicio de bebidas incluye cervezas, refrescos, aguas y cafés

26,50€
por persona

PAQUETE SOFT

Refrescos

Aguas

Cafés

9,50€
por persona

VINO BLANCO

SUPL.

Vol d'Ànima de Raimat Blanc ..... ***2€***
Chardonnay, Albariño, Xarel·lo • D.O. Costers del Segre

Raimat Albariño ..... ***3€***
Albariño • D.O. Costers del Segre

Louro ..... ***4€***
Godello • D.O. Valdeorras

VINO TINTO

SUPL.

El Pispa ..... ***2€***
Garnatxa Negra • D.O. Montsant

Raimat Turons de Vallacorba ..... ***3€***
Cabernet Sauvignon • D.O. Costers del Segre

Pruno ..... ***4€***
Tempranillo, Cabernet Sauvignon • D.O. Ribera del Duero

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

CAVA Y CHAMPAGNE

SUPL.

Ars Collecta Blanc de Blancs ..... ***3€***
Chardonnay • D.O. Cava

Ars Collecta Grand Rosé ..... ***3€***
Xarel·lo, Pinot Noir, Trepat • D.O. Cava

Juvé & Camps Reserva de la Familia ..... ***4€***
Xarel·lo, Macabeo, Parrellada • D.O. Cava

Champagne Veuve Clicquot ..... ***85€/botella***
Brut Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

BARRA LIBRE ESTANDAR

Vodka Absolut

Ginebra Bombay Sapphire

Whisky Dewars White Label

Ron Santa Teresa Gran Reserva

Tequila Olmeca Silver

Paquete Bodega Básico incluido

37€ ***por persona***

Duración del servicio: 120 minutos
3ª hora extra: 18€ por persona
4ª hora extra: 16€ por persona
(100 pax mín.)
Selección de destilados y combinados

BARRA LIBRE PREMIUM

Vodka Belvedere

Ginebra Bombay Sapphire Premier Cru

Whisky Dewars 12 Años

Ron Santa Teresa 1796

Tequila Patrón Silver

Paquete Bodega Básico incluido

52€ ***por persona***

Duración del servicio: 120 minutos
3ª hora extra: 26€ por persona
4ª hora extra: 24€ por persona
(100 pax mín.)
Selección de destilados y combinados

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Servicio de pie, pasado en bandejas.

Precios por persona y en euros. IVA incluido. Precios válidos para el 2026. La elección de los platos deberá hacerse con una antelación mínima de 15 días. Mismo menú para todos los comensales. Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca. Para añadir una selección de bodega, ver archivo bodega (precios por persona y suplementos según referencia).

COPA DE BIENVENIDA

Aperitivo
Chips de verdura
Crujiente de parmesano
Crujiente de olivada

25€ ***por persona***

Duración del servicio: 30 minutos

Bebida incluida
Agua mineral, refrescos y cerveza
La Charla • D.O. Rueda • Vino Blanco
Viña Pomal Crianza • D.O. Rioja • Vino Tinto
Cinta Púrpura Brut • D.O. Cava • Espumoso

35€ ***por persona***

Duración del servicio: 60 minutos

CÓCTELES

Mojito Station — 10€ PAX / HORA
Original (ron, menta y lima)
Fresa (ron, menta, fresa y lima)

Caipirinha y Caipiroska Station — 10€ PAX / HORA
Caipirinha (cachaça y lima)
Caipiroska (vodka y lima)

Margarita Station — 10€ PAX / HORA
Original (tequila, triple sec)
Frambuesa (tequila, triple sec y frambuesa)

Daiquiri Station — 10€ PAX / HORA
Daiquiri de fresa (ron, fresas y lima)
Daiquiri de maracuyá (ron, maracuyá y lima)

Gin Vanity Station — 10€ PAX / HORA
Gin, jengibre, limón y piña

Martini Station — 10€ PAX / HORA
Martini de Sandia (vodka y sandia)

Craft Beer Station On Tap — 15€ PAX

2 horas de servicio. Eventos de +150 pax.
Cervezas artesanales de barril
de la empresa de ***Barcelona Birra08****.*
Incluye charla y demonstración.

A escoger 2 cervezas: Summer ale, Ipa o
Brown ale

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.


GRAND | HYATT™
BARCELONA