

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

**Catalonia Barcelona Plaza**

Plaça España, 6-8 | 08014 - Barcelona

[plaza.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:plaza.convenciones@cataloniahotels.com) | 93 426 26 00

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

# Catalonia Barcelona Plaza

Situado en Plaza España, junto a las instalaciones de la Fira de Barcelona y de Montjuïc, es el sitio ideal para hospedarse en un viaje de negocios o durante unos días de descanso. Nuestra terraza The Clock cuenta con una piscina y una gran zona chill-out con servicio de barra y ofrece unas vistas inmejorables de Plaza España y las Fuentes Mágicas de Montjuïc. Contamos con 11 salas de reuniones equipadas con la última tecnología para garantizar que sus convenciones y eventos sean un éxito.

Located in Plaza España, next to the Fira de Barcelona facilities and Montjuïc, it offers an ideal accommodation for bussines trips or short breaks. Our terrace The Clock has a pool and a great chill-out area with bar service and offers unbeatable views of Plaza España and the Magic Fountains of Montjuïc. The hotel provides 11 meeting rooms equipped with the latest technology in order to guarantee the success of your conventions and events.



## COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK

### COFFEE BREAK LIGERO

Selección de cafés, surtido de infusiones Gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 10€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

### COFFEE BREAK DULCE

Tres referencias de bollería y selección de cafés, surtido de infusiones Gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

### COFFEE BREAK SALADO

Tres referencias de mini bocadillos y selección decafé, surtido de infusiones Gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 15€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

### COFFEE BREAK COMPLETO

Dos referencias de bollería y dos mini bocadillos. Selección de cafés, surtido de infusiones Gourmet, leche, leche de avena, zumo de naranja natural y aguas minerales

Precio por persona: 16€ (IVA incluido)  
Servicio de 30 minutos

### SOFT COFFEE BREAK

Coffee selection, Gourmet teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 10€ (VAT included)  
30 minutes service

### SWEET COFFEE BREAK

Three options of pastries and coffee selection, Gourmet teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 14€ (VAT included)  
30 minutes service

### SALTY COFFEE BREAK

Three options of mini-sandwiches and coffee selection, Gourmet teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 15€ (VAT included)  
30 minutes service

### FULL COFFEE BREAK

Two options of pastries and two mini sandwiches. Coffee selection, Gourmet teas assortment, milk, oat milk, fresh orange juice and mineral water

Price per person: 16€ (VAT included)  
30 minutes service

## WELCOME DRINK

## WELCOME DRINK

### WELCOME DRINK

Copa de cava  
Frutos secos

Precio por persona: 8 € (IVA Incluido)  
Duración 15 minutos  
Servicio de pie  
Consultar precio para servicio en espacio privado  
No sustituye ninguna comida

### WELCOME DRINK

Glass of cava  
Nuts

Price per person: 8 € (VAT included)  
15 minutes service  
Standing service  
You can also request a price quote in a private area  
Is not a substitute of a meal

### PISCOLABIS

Lascas de queso Idiazábal  
Gildas de anchoas y olivas Gordales  
Croquetas melosas de boletus  
Copa de cava – Copa de vino – Refrescos -  
Cerveza

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)  
Duración 30 minutos  
Servicio de pie  
Consultar precio para servicio en espacio privado  
No sustituye ninguna comida

### PISCOLABIS

“Idiazabal” cheese slices  
Gilda appetisers with select olives and anchovies, chili pepper and olive oil skewer  
Creamy boletus croquettes  
Glass of Cava - Glass of wine - Soft drink -  
Beer

Price per person: 20 € (VAT included)  
30 minutes service  
Standing service  
You can also request a price quote in a private area  
Is not a substitute of a meal

# FINGER BUFFET

## FINGER BUFFET

Ensalada de pollo crujiente, escamas de parmesano y salsa César

Ensalada de goma wakame y tofu

Blini de salmón marinado, crème fraîche de eneldo, mostaza y miel

Wrap de roast beef a la barbacoa con queso y cebolla confitada

Wrap de berenjena, sésamo, tomate confitado y rúcula

Tosta de aguacate y mole poblano

Pulga de jamón ibérico

Focaccia de verduras, romero y olivas negras

Croquetas cremosas de boletus

Calamares a la andaluza con mayonesa de yuzu

Bombas de patata vegana con salsa brava de chipotle

Brocheta de fruta de temporada

Trufas japonesas de sake y té verde

### BODEGA

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino y café

Crispy chicken salad with parmesan flakes and Caesar sauce

Wakame and tofu salad

Marinated salmon blini, dill, mustard and honey fraiche crème

Barbecue roast beef wrap with cheese and onion confit

Wrap of eggplant, sesame, tomato confit and arugula

Avocado and “mole poblano” toast

Iberian ham mini sandwich

Vegetable, rosemary and black olives focaccia

Creamy boletus croquettes

Andalusian style squids with yuzu mayonnaise

Vegan potato (Fried potato ball) with spicy chipotle sauce

Seasonal fruit skewer

Sake and green tea Japanese truffles

### CELLAR

Mineral water, soft drinks, beer, wine and coffee

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

Duración de 45 minutos

Mínimo 10 personas

Disponible en horario de almuerzo

Tipo self service - Servicio de pie

Consultar precio para servicio en espacio privado

Price per person: 40€ (VAT included)

Duration 45 minutes

Minimum 10 people

Available at lunch time

Self service - Standing service

You can also request a price quote in a private area

# BUFFET

## BUFFET

### ENTRANTES

Crea tu propia ensalada:  
Hoja de roble, lollo rosso lechuga trocadero  
Escarola frise  
Tomate KM 0  
Cebolla de Figueras  
Olivas arbequinas  
Ensalada César clásica con lascas de parmesano  
Ensalada de tomate con ventresca, cebolla tierna y rúcula  
Ensalada de espinacas baby, dados de calabaza con queso feta y shichimi  
Ensalada de quinoa con nueces, remolacha, judías verdes y mostaza-miel  
Tostas de hummus con piparras y olivas gordales  
Surtido de quesos y tostadas  
Tabla de embutidos ibéricos

### PLATOS PRINCIPALES

Espárragos y tomates a la parrilla y patatas al "caliu" con romesco  
Crema de calabaza, coco y cúrcuma  
Canelón de espinacas, pasas y piñones al gratén  
Suprema de salmón a la parrilla con verduritas y vinagreta de ajo y lima  
Lomo de ternera a la brasa con chimichurri

### POSTRES

Ensalada de frutas frescas  
Mousse de chocolate de Tanzania con Spéculoos  
Surtido de mochis

### BODEGA

Vino blanco Anec Mut D.O. Penedés  
o  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Agua mineral, café, té e infusiones

### STARTERS

Create your own salad:  
Lettuces selection  
Frissée escarole  
Tomatoes KM 0  
Onion from "Figueres"  
Arbequina olives  
Classic caesar salad with parmesan flakes  
Tomato salad with tuna belly, spring onion and arugula  
Baby spinach salad, diced pumpkin with feta cheese and shichimi  
Quinoa salad with walnuts, beets, green beans and mustard-honey  
Hummus toasts with Basque chili peppers and gordal olives  
Cheese assortment with toasts  
Assortment of Iberian sausages

### MAIN COURSES

Grilled asparagus and tomatoes with roasted potatoes with "romesco" sauce  
Pumpkin, coconut and turmeric cream  
Spinach, raisin and pine nut cannelloni au gratin  
Grilled salmon supreme with vegetables and garlic and lime vinaigrette  
Grilled beef tenderloin with chimichurri sauce

### DESSERTS

Fresh fruit salad  
Tanzanian chocolate mousse with Speculoos  
Assortment of mochis

### CELLAR

White wine Anec Mut D.O. Penedés  
or  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Mineral water, coffee and tea

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)

Servicio de 1h 30 minutos

Mínimo 40 personas

Tipo self service

Consultar precio para servicio en espacio privado

Price per person: 45€ (VAT included)

1h 30minuts services

Minimum 40 people

Self service

You can also request a price quote in a private area

ESTACIÓN NOON DE POKE BOWLS Y DUMPLINGS:

Mini poke bowls en show cooking de:

Salmón, atún rojo y langostinos, combinado con:

- Goma wakame, aguacate, rabanitos y teriyaki de jengibre
- Aguacate, pepino encurtido, mango y tomatitos con vinagreta de trufa
- Edamame, zanahoria, aguacate, maíz tostado, quinoa y salsa ponzu

Dumplings de:

- Carne de cerdo, cardamomo verde y cebolla crujiente
- Langostinos, con su salsa, anís estrellado y sriracha
- Bimis, col y salsa de ostras, crem fresh, wasabi y cilantro

ESTACIÓN NOON OMAKASE

- Variado de sushi y sashimi: salmón, atún, toro, hamachi y pulpo
- Sushi tradicional y sushi de autor by Carlos Queiroz

ESTACIÓN NOON DE ARROCES Y FIDEUAS

- Arroz seco de sepia y gambas a la llama
- Rissoto cremoso de boletus, secreto ibérico y trufa "minute"
- Fideuá de col kale, brócoli, espárragos y tomatitos con "all i oli" de azafrán

ESTACIÓN NOON DE TARTARES Y OSTRAS

- Tartar de atún de l'Ametlla, peras, piñones y vinagreta de ajo-jengibre
- Tartar de salmón con aguacate y mango, con huevas de ikura

Ostras Gillardeau:

- al natural
- con Espinaler de kimchi, manzana y caviar
- con salsa ponzu, pepino encurtido y huevas de salmón

Estas estaciones se pueden añadir a los siguientes servicios: Buffet o Cocktail y deben estar contratadas por el total de asistentes

Servicios disponibles en el espacio Noon

Precio por persona y estación: 10€ (IVA Incluido).

NOON STATION OF POKE BOWLS AND DUMPLINGS:

Mini poke bowls in show cooking of:

Salmon, red tuna and prawns, combined with:

- Wakame gum, avocado, radishes and ginger teriyaki
- Avocado, pickled cucumber, mango and cherry tomatoes with truffle vinaigrette
- Edamame, carrot, avocado, roasted corn, quinoa and ponzu sauce

Dumplings of:

- Pork meat, green cardamom and crispy onion
- Prawns, with their sauce, star anise and sriracha
- Bimis, cabbage and oyster sauce, crem fresh, wasabi and coriander

NOON OMAKASE STATION:

- Assorted sushi and sashimi: salmon, tuna, toro, hamachi and octopus
- Traditional sushi and sushi created by Carlos Queiroz

RICE AND FIDEUA NOON STATION:

- Dry rice with cuttlefish and prawns "on the flame"
- Creamy boletus risotto, Iberian secret and "minute" truffle
- Kale, broccoli, asparagus and cherry tomatoes fideua with saffron "all i oli"

NOON STATION OF TARTARS AND OYSTERS

- Tuna tartare from l'Ametlla, pears, pine nuts and garlic-ginger vinaigrette
- Salmon tartar with avocado and mango, with ikura roe

Gillardeau oysters

- natural
- with kimchi "Espinaler", apple and caviar
- ponzu sauce, pickled cucumber and salmon roe

These stations can be added to the following services: Buffet or Cocktail and must be contracted for the total number of attendees

Available only in the Noon area

Price per person and station: 10€ (VAT included).

# MENÚ DE TRABAJO

## BUSSINES MENU

### ENTRANTE

Tataki de atún de l'Ametlla, mousse de guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa

o

Ensalada de tres tomates, burrata, anchoas y puré de oliva negra y trufa

o

Coca de foie marinado a la vainilla, compota de manzana y especias con brotes de ensalada

o

Hummus de remolacha, mini verduras KMO, pepino en curtido y pan de pita

### PLATO PRINCIPAL

Llata de ternera a baja temperatura con setas y parmentier de trufa

o

Lomo de merluza al horno, patatas aliñadas y salsa de mantequilla de eneldo

o

Pollo rustido del Prat, ciruelas, pasas y piñones

o

Suprema de corvina al grill, tomates confitados y ajetes tiernos con marinera de lima kaffir

### POSTRE

Lemon mango pie en masa sableé y dados frescos de mango

o

Tiramisú Eboca clásico

o

Panacotta de vainilla bourbon y confitura de mango

o

Mousse de chocolate Tanzania, aceite y flor de sal

### BODEGA

Vino blanco Anec Mut D.O. Penedés

o

Vino tinto Marmellans D.O. Montsant

Agua mineral, café, té e infusiones

### STARTER

Tuna tataki from l'Ametlla, guacamole and teriyaki mousse with Japanese spring onion

or

Three tomatoes salad with burrata, anchovies and black olive purée and truffle

or

Vanilla marinated foie toast, apple compote and spices with salad sprouts

or

Beetroot hummus, KMO mini vegetable, pickled cucumber and pita bread

### MAIN COURSE

Low temperature veal with mushrooms and truffle parmentier

or

Baked hake loin, seasoned potatoes and dill butter sauce

Or

El Prat roasted chicken, plums, raisins and pine nuts

or

Grilled sea bass supreme, confit tomatoes and spring garlic with kaffir lime marinara sauce

### DESSERT

Lemon mango pie in sableé dough and fresh mango cubes

or

Classic Eboca Tiramisu

or

Bourbon vanilla panacotta and mango jam

or

Tanzania chocolate mousse, oil and salt

### CELLAR

White wine Anec Mut D.O. Penedés

or

Red wine Marmellans D.O. Montsant

Mineral water, coffee and tea

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)

Servicio de 1h 30 minutos

Mínimo 15 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales

Consultar precio para servicio en espacio privado

Price per person: 45€ (VAT included)

1h 30minuts services

Minimum 15 people

Same menu for everyone

You can also request a price quote in a private area



### ENTRANTES

Pan con tomate y jamón ibérico  
Steak tartar, pan de brioche y mantequilla café París  
Nuestras Bravas con mahonesa de chile chipotle  
Vichisoisse de guisantes con bacalao al piri-piri  
Teja crujiente con anchoas, tomate confitado y salsa holandesa  
Cubo de pan hojaldrado, royal de Tou Til lers y papada ibérica  
Ceviche de corvina y pulpo, calabaza y cilantro  
Cogollo César con pan de especias y emulsión de olivas

### PLATOS PRINCIPALES

Ravioli de mozzarella, tomate y albahaca  
Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa  
Calamarcitos a la andaluza  
Bikini de rabo de buey, cheddar y trufa  
Gyozas de verduras con salsa de cardamomo verde y sésamo picante  
Brocheta de rape y langostinos

### POSTRES

Brocheta de fruta de temporada  
Trufas japonesas  
Mini macarons

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Anec Mut D.O. Penedés  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava  
Café, café descafeinado o té

### STARTERS

Catalan bread with tomato and Iberian ham  
Steak tartare, brioche bread and Café Paris butter  
Our spicy potatoes with chipotle chili mayonnaise  
Peas vichyssoise and cod with piri-piri sauce  
Crispy tile with anchovies, tomato confit and hollandaise sauce  
Puff pastry bread cube, Tou Til lers royale and Iberian jowl  
Sea bass and octopus ceviche, pumpkin and coriander  
Little Caesar salad with spiced bread and olive emulsion

### MAIN COURSES

Mozzarella, tomato and basil ravioli  
Red tuna tataki, guacamole and teriyaki with Japanese spring onion  
Andalusian style squids  
Oxtail, cheddar cheese and truffle sandwich  
Vegetable gyozas with green cardamom sauce and spicy sesame  
Monkfish and prawn skewer

### DESSERTS

Seasonal fruit skewer  
Japanese truffles  
Mini macarons

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer  
White wine Anec Mut D.O. Penedés  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava  
Coffee, decaffeinated coffee or teas

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)  
Servicio de 1h 30 minutos  
Mínimo 30 personas. Servicio de pie  
Espacio privado incluido

Price per person: 45€ (VAT included)  
1h 30minuts services  
Minimum 30 people. Standing service  
Private area included

# CÓCTEL THE CLOCK

## COCKTAIL THE CLOCK

Pan de cristal y jamón ibérico  
Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa  
Tartar de salmón y perlas de mango  
Bikini de rabo de buey, cheddar y trufa  
Teja crujiente con anchoas, tomate confitado y salsa holandesa  
Quesos de la Vall de Meranges, confituras y tostadas  
Estación de ahumados  
Quesadillas de cheddar con pico de gallo y tomatillo verde  
Croquetas melosas de boletus  
Gyozas de verduras con salsa de cardamomo verde y sésamo picante  
Risotto con trompetas y secreto ibérico  
Fideos "rosejats" de sepia y alioli de ajetes tiernos al azafrán, Kale y trigueros  
Estación de sushi y sashimi

Brocheta de fruta  
Trufas japonesas  
Mini macarons

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Anec Mut D.O. Penedés  
Vino tinto Marmellans D.O. Montsant  
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava

Catalan bread with tomato and Iberian ham  
Red tuna tataki, guacamole and teriyaki with Japanese spring onion  
Salmon tartare and mango pearls  
Oxtail, cheddar cheese and truffle sandwich  
Crispy tile with anchovies, tomato confit and hollandaise sauce  
Local cheeses, jams and toasts

### Smoked station

Cheddar, "pico de gallo" and green tomato "quesadilla"  
Creamy boletus croquettes  
Vegetable gyozas with green cardamom sauce and spicy sesame  
Risotto with mushrooms and Iberian pork  
Fideua "rosejats" with cuttlefish, alioli of tender garlic with saffron, Kale and asparagus  
Sushi and sashimi station

Seasonal fruit skewer  
Japanese truffles  
Mini macarons

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer  
White wine Anec Mut D.O. Penedés  
Red wine Marmellans D.O. Montsant  
Cava Raimat Brut Nature Eco D.O. Cava

Precio por persona: 60€ (IVA Incluido)  
Servicio de 1h 30 minutos  
Mínimo 30 personas (para grupos inferiores consultar condiciones)  
Servicio entre 20:00 a 22:00  
Servicio de pie  
Servicio disponible solo en Terraza The Clock  
Consultar precio para servicio en espacio privado

Price per person: 60€ (VAT included)  
1h 30 minutes services  
Minimum 30 people (for smaller groups consult conditions)  
Service between 20:00 to 22:00  
Standing service  
Available only for The Clock Terrace  
You can also request a price quote in a private area

# MENÚ DE GALA

## GALA MENU

### ENTRANTE

Pan de especias, cremoso de maíz con virutas de foie y manzana ácida

o

Tomates KM0, ventresca de atún ahumado en casa, cebolla tierna y vinagreta de naranja y oliva Gordal

o

Semi-tartar de bogavante, dados de mango, aguacate y vinagreta de menta

### PLATO PRINCIPAL

Tournedó de solomillo de ternera, demi glace de ceps y puré de boniato a la vainilla

o

Paletilla de cabrito a baja temperatura, patata panadera y salvia

o

Suprema de lubina salvaje, cremoso de puerros con almendras y verduritas mini

### POSTRE

Namelaka de coco y sorbete de piña con pasas al ron

o

Mousse de chocolate, caramelo y helado de café irlandés

o

Tatín de manzana, crema montada de salvia y caramelo Mu

### BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza  
Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella  
Vino tinto Finca Villacreces Pruno  
D.O. Ribera del Duero  
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava  
Café, café descafeinado o té

### STARTER

Spiced bread toast, creamy corn with foie shavings and sour apple

or

Tomatoes KM0 with home-smoked tuna belly, spring onion, orange vinaigrette and Gordal olives

or

Lobster semi-tartar, diced mango, avocado and mint vinaigrette

### MAIN COURSE

Beef sirloin "Tournedó", demi glace boletus sauce and vanilla sweet potato purée

or

Lamb shoulder at low temperature, baked potato and sage

or

Supreme wild sea bass, leek cream with almonds and mini vegetables

### DESSERT

Coconut namelaka and pineapple sorbet with rum raisins

or

Chocolate mousse, caramel and Irish coffee ice cream

or

Apple tatin, sage whipped cream and Mu caramel

### CELLAR

Mineral water, soft drink and beer  
White wine Pansa Blanca D.O. Alella  
Red wine Finca Villacreces Pruno  
D.O. Ribera del Duero  
Anna Blanc de Blancs D.O. Cava  
Coffee, decaffeinated coffee or teas

Precio por persona: 60€ (IVA Incluido)  
A elegir un mismo menú para todos los comensales  
Espacio privado incluido

Price per person: 60€ (VAT included)  
Same menu for everyone  
Private area included

# MENÚ INFANTIL

## CHILDREN'S MENU

### ENTRANTE

Macarrones con sofrito de tomate y queso Emmental

o

Canelones de carne al gratén de parmesano

### PLATO PRINCIPAL

Escalopa de pollo a la milanesa con patatas fritas o verduras

o

Medio solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas o verduras

o

Merluza a la romana con patatas fritas o verduras

### POSTRE

Copa de helado variado

o

Fruta de temporada con sorbete de fresa

### BODEGA

Agua y refrescos

### STARTER

Macaroni with tomato sauce and Emmental cheese

or

Meat cannelloni with parmesan gratin

### MAIN COURSE

Chicken escalope with French fries or vegetables

or

Half grilled beef tenderloin with French fries or vegetables

or

Floured hake with French fries or vegetables

### DESSERT

Ice cream assortment

or

Seasonal fruit with strawberry sorbet

### CELLAR

Water and soft drinks

Precio por persona: 25€ (IVA Incluido)

A elegir un entrante, un plato principal y un postre

Price per person: 25€ (VAT included)

To choose a starter, a main course and a dessert

# DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

## EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

**Catalonia Barcelona Plaza**

Plaça España, 6-8 | 08014 - Barcelona

[plaza.convenciones@cataloniahotels.com](mailto:plaza.convenciones@cataloniahotels.com) | 93 426 26 00

[www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com)

# CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •