2026

Menús Celebraciones

hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS



MENÚ 1 *Celebraciones*

PICA PICA A COMPARTIR

Montadito de jamón ibérico sobre pan de cristal
Coca con verduras asadas y anchoas
Croquetas de jamón ibérico
Rusa de langostino y caviar de salmón
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Daditos de tortilla mignon
Tartar de fuet con aceite de albahaca
Chipirones a la andaluza

SEGUNDO

Meloso de ternera con setas, gratin de patata y puntas de espárragos verdes con bacon

o

Suprema de gallo san pedro con cremoso de jamón ibérico y champiñones

POSTRE

Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco René Barbier Kranliner
Tinto Faustino Rivero D.O. Rioja
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 53 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)



MENÚ 2 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas:
Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Daditos de tortilla mignon
Coca con verduras asadas y anchoas
Flor de fuet de Vic
Calamares a la andaluza
Montadito de chistorra
Croquetas de jamón ibérico
Brocheta de pollo teriyaki y sesamo
Buñuelos de bacalao

PRIMERO
Ensalada de coctail de marisco y piña con salsa de coral

SEGUNDO
Meloso de ternera con setas, gratin de patata y puntas de espárragos verdes con bacon

o

Suprema de gallo san pedro con cremoso de jamón ibérico y champiñones

POSTRE
Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA
Blanco René Barbier Kranliner
Tinto Faustino Rivero D.O. Rioja
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 58 EUR
(10 % IVA INCLUIDO)



MENÚ 3 *Celebraciones*

PICA PICA A COMPARTIR

Montadito de jamón ibérico sobre pan de coca
Coca con verduras asadas y anchoas
Croquetas de jamón ibérico
Rusa de langostino y caviar de salmón
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Daditos de tortilla mignon
Royal de salmón con cremoso y eneldo
Tempura de cola de langostino
Rollito de carpaccio de ternera con aguacate

SEGUNDO

Corderito al horno con patatas panadera

o

Suprema de merluza o corvina al cava, con almejas, puerro y perlas de patata

POSTRE

Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco René Barbier Kranliner
Tinto Faustino Rivero D.O. Rioja
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 61 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)

MENÚ 4 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas:
Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Flor de fuet
Delicia de langostino sobre huevo duro y salsa cocktail
Chipirones andaluza
Royal de salmón ahumado con crema de eneldo
Chapata de escalivada con anchoas
Croquetas de jamón ibérico
Nuestras patatas bravas con un toque picante
Brocheta de pollo teriyaki

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

PRIMERO
Canalón de marisco con bechamel de pimientos de piquillo

o

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, naranja y huevo duro

SEGUNDO
Meloso de ternera con setas, milhojas de patata trufada y zanahoria baby

o

Filete de gallo san pedro con cremoso de jamón ibérico y champiñones

POSTRE
Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco René Barbier Kraliner D.O. Penedes
Tinto Faustino Rivero D.O. Rioja
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 65 EUR

MENÚ 5 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas:
Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Montadito de jamón ibérico sobre pan de coca
Chapata de escalibada y anchoas
Canapé de salmón ahumado
Flor de fuet de Vic
Calamares a la andaluza
Montadito de chistorra
Croquetas de jamon
Brocheta de pollo teriyaki y sésamo

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

PRIMERO
Ensalada de langostino, mango, tomate cherry con vinagreta de soja y miel

o

Crema de marisco con tartar de langostino

SEGUNDO
Medallones de solomillo ibérico con parmentier envuelta de setas con reducción de vermout negro

o

Filete de mero a la americana

POSTRE
Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco Marqués de Irún D.O. Rueda
Tinto Sembro D.O. Ribera de Duero
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 70 EUR

MENÚ 6 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas: Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Montadito de jamón ibérico sobre pan de cristal
Royal de salmón ahumado con cremoso de hinojo
Cantos rodados de queso de oveja con membrillo y nueces
Chupito de salmorejo cordobés
Chipirones a la andaluza
Rollito de carpaccio de ternera con pistacho
Croquetas de jamón
Buñuelos de bacalao
Rusa de langostino y caviar de salmón

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

PRIMERO
Ensalada de coctail de marisco y piña con salsa de coral

SEGUNDO
Solomillo de vaca con salsa demiglace con parmentier liquida envuelta de setas

o

Suquet de rape con almejas

POSTRE
Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA
Blanco Marqués de Irún
Tinto Sembro D.O. Ribera del Duero
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 73 EUR
(10 % IVA INCLUIDO)

MENÚ 7 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza

(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas:
Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Montadito de jamón ibérico sobre pan de cristal
Royal de salmón ahumado con cremoso de hinojo
Cantos rodados de queso de oveja con membrillo y nueces
Cuchara de salmorejo cordobés
Ensaladilla blanca con langostino
Tartar de fuet con aroma de albahaca
Chipirones a la andaluza
Croquetas de jamón ibérico
Buñuelos de bacalao
Tempura de langostino con salsa brava
Rollito de carpaccio de ternera con pistacho
Brocheta de pollo teriyaki y sesamo

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

Estación de Arroz del señorito

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de lubina con puré de patata, crema agria y huevas de perscado

o

Solomillo de ternera a la plancha con salsa de setas
con milhojas de patatas con aroma de trufa

POSTRE

Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco Pazo Cilleiro D.O. Albariño
Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja
Anna de Codorniu Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 80 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)

COCKTAIL *Celebraciones*

(a partir de 50 personas)

Pizarra de quesos artesanos con membrillo y pan de frutas
Triquini de atún, huevo duro , mayonesa, lechuga y tomate
Tarta de fuet con aroma de albahaca
Coca de escalivada con queso de cabra gratinado
Mini brioche con salmón, con virutas de huevo duro y cremoso
Daditos de tortilla mignon
Montadito de chistorra
Brocheta de pollo teriyaki
Mini croquetas de cocido
Pincho de calamares con salsa brava
Chipirones a la andaluza
Pizarra de secreto ibérico con pimientos de padron y patatas aliñadas
Minihamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y queso
Wrapup de salmon con huevas de salmón

ESTACIONES

Fideuà dels Pescadors

POSTRE

Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Cerveza y refrescos

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes

Tinto Faustino Rivero D.O. Rioja

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

Precio por persona: 55 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL

(Hasta 12 años)

Celebraciones

APERITIVO* en Terraza

*El aperitivo estará condicionado al menú de adultos

Fingers de pollo
Chips de patatas
Daditos de tortilla
Fuet de Vic
Mini Croquetas

PRIMERO

Macarrones Gratinados

o

Canelones Rossini

SEGUNDO

Escalope Vienesa con patatas fritas

o

Pollo Asado al Horno

POSTRE

Helado

BEBIDAS

Aguas

Refrescos

Precio por persona:

*Sin aperitivo en terraza **27 EUR***

*Con aperitivo en terraza **32 EUR***

(10 % IVA INCLUIDO)

INFORMACIÓN *Celebraciones*

1. Adorno floral y muñeco de pastel se incluyen a partir de Menú 7.

2. Los fotógrafos son exclusivos del Hotel. Tenemos una amplia lista de fotógrafos.

3. Si desea cambiar algún plato rogamos nos lo indique (ver suplemento).

4. Ampliación de aperitivo: Estación de Fideua : 3€ pp

5. En caso de necesitar habitaciones para sus invitados se hará un descuento especial.

6. A los asistentes a la celebración le queda prohibido bañarse en la piscina del hotel.

7. Garaje gratuito para 1 coche.

8. En caso de contratar un servicio de animación externo (mago, payaso, malabares, etc.) el comienzo del mismo deberá de ser acordado con el hotel y en ningún caso podrá empezar antes de la presentación del pastel ni antes de los cafés.

9. Servicio de bebidas durante el baile: 2 horas : 16 Eur pp

10. Animación musical:

Ambientación – Discoteca en exclusiva - durante la celebración y dos horas de servicio de baile: 680 Eur. En caso de querer solo las 2 horas de baile después de los cafés: 420 Eur.

11. FORMA DE PAGO

a. Paga y señal para la contratación de la sala: 400 Euros. En caso de Anulación no se devolverá la "Paga y Señal".
b. 2 días antes de la celebracion se deberá pagar todo.
c. Se deberá entregar 7 días antes de la celebración la LISTA DEFINITIVA de invitados.

Se reconfirmará tres días antes el número de comensales. Se facturará por dicha lista y nunca por un número inferior.

Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Tel. 93 665 21 00
Passeig Marítim, 294 - Castelldefels (Barcelona)
www.hmediterraneo.com