



**¡CELEBRA LA NAVIDAD
CON NOSOTROS!**

*CELEBRATE CHRISTMAS
WITH US!*



Navidad 2024

La Navidad es un momento mágico de reencuentros, gratitud y festividad. En Hyatt Regency Barcelona Tower, comprendemos el valor de esta época especial. Nuestros planes navideños son oportunidades para crear recuerdos junto a quienes más se quiere. Le invitamos a unirse a nosotros en un viaje que combina lujo, gastronomía y hospitalidad en un espíritu navideño. Celebre la Navidad de una manera única en Hyatt Regency Barcelona Tower, donde cada detalle se cuida con esmero para que viva la verdadera esencia de esta temporada.

TRES CURIOSIDADES DE LA CULTURA CATALANA:

La Fira de Santa Llúcia: La Feria de Santa Llúcia es uno de los mercados navideños más antiguos y tradicionales de Barcelona. Se celebra desde 1786 frente a la Catedral de Barcelona y ofrece todo tipo de adornos navideños, pesebres y artesanías locales.

El Pesebre de Navidad: Este año en el Ayuntamiento se instalará un pesebre con un diseño innovador y diferente, que combina la tradición con el arte contemporáneo. Es un punto de encuentro popular para locales y turistas durante la temporada navideña.

El Cava y las 12 Uvas en Nochevieja: En Barcelona, como en el resto de España, es tradición recibir el Año Nuevo comiendo 12 uvas, una por cada campanada del reloj a medianoche. Justo después, se brinda con cava, un vino espumoso catalán, para dar la bienvenida al nuevo año con alegría y prosperidad.

Christmas 2024

Christmas is a magical time for reunions, gratitude, and celebration. At Hyatt Regency Barcelona Tower, we understand the value of this special season. Our Christmas plans provide opportunities to create memories with those you love the most, and we invite you to join us on a journey that combines luxury, cuisine, and hospitality, all wrapped in the spirit of Christmas. Celebrate Christmas in a unique way at Hyatt Regency Barcelona Tower, where every detail is carefully tended to so that you can experience the true essence of the festive season.

Three Catalan Cultural Curiosities:

***The Fira de Santa Llúcia:** The Santa Llúcia Fair is one of the oldest and most traditional Christmas markets in Barcelona. It has been held since 1786 in front of Barcelona Cathedral, offering all kinds of Christmas decorations, Nativity scenes, and local crafts.*

***The Nativity Scene at the City Hall:** This year the City Hall will be installed a Nativity scene is set up with an innovative and unique design that blends tradition with contemporary art. It's a popular meeting spot for locals and tourists alike during the Christmas season.*

***Cava and the 12 Grapes on New Year's Eve:** In Barcelona, as in the rest of Spain, it is traditional to welcome the New Year by eating 12 grapes, one for each chime of the clock at midnight. Right after this, people toast with cava, a Catalan sparkling wine, to greet the new year with joy and prosperity.*



Paquete especial cena + alojamiento | *Special package dinner + accomodation*

Christmas Eve Nochebuena

2024

NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA UNA NAVIDAD MÁGICA

Cena para 2 personas en el Restaurante Terrum
Una noche en habitación doble estándar
Desayuno buffet para 2 personas el día 25 de diciembre

OUR SPECIAL PACKAGE FOR A MAGICAL CHRISTMAS

*Dinner for two at Terrum Restaurant
One night in a standard double room
Buffet breakfast for two on 25th December*

Cena en Restaurante Terrum de 19:30 hs a 23:00 hs
Dinner at Terrum Restaurant 07:30 pm to 11:00 pm



Precio desde | *Price from*



330€

IVA incluido / *VAT included*

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación
Please refer to the supplement applicable for other room categories.

Reservas | *Reservations* +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com





CENA 24
DICIEMBRE



APERITIVOS EN MESA

Taco de salmón ahumado, iogur y pistacho

Cake pop salado de Foie Gras de pato

Oreo de remolacha y crema queso

PRIMER PLATO

Canelón de poularda y Foie con salsa de trufa y Oporto

PLATO PRINCIPAL

Rodaballo asado con duxelle de setas, brioche especiado y crema de zanahoria *

POSTRE

Lingote de pistacho con emulsión de maracuyá

Turrone y neulas

BODEGA

Sugerencias de nuestro Sumiller

Agua mineral, refresco, cerveza, vino o cava

Precio por persona

99,00€

IVA Incluido

Si tiene alergias o intolerancias, por favor,
comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.



DINNER ON 24TH
DECEMBER



APPETISERS ON THE TABLE

Smoked salmon, yoghurt and pistachio tuna taco

Duck foie gras savoury cake pop

Beetroot and cream cheese oreo

FIRST COURSE

Poulard hen and Foie gras cannelloni with truffle and Oporto sauce

MAIN DISH

*Roasted turbot with mushroom duxelle, spiced brioche and carrot cream **

DESSERT

Pistachio lingot with passion fruit emulsion

Nougat and neulas

WINE CELLAR

Suggestions from our Sommelier

Mineral water, soft drink, beer, wine or cava

Price per person

99,00€

VAT Included

*If you have any allergies or intolerances, please
inform us at the time of booking.*



Paquete especial almuerzo + alojamiento / *Special package lunch + accomodation*

Christmas Navidad

2024

NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA UNA NAVIDAD MÁGICA

Almuerzo para 2 personas en el Restaurante Terrum
Una noche en habitación doble estándar
Desayuno buffet para 2 personas el día 26 de diciembre

OUR SPECIAL PACKAGE FOR A MAGICAL CHRISTMAS

*Lunch for two at Terrum Restaurant
One night in a standard double room
Buffet breakfast for two on 26th December*



Precio desde | *Price from*



330€

IVA incluido / *VAT included*

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación
Please refer to the supplement applicable for other room categories.

Reservas | *Reservations* +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com





ALMUERZO 25
DICIEMBRE

APERITIVOS EN MESA

Tartar de atún y falso caviar de Chile

Bombón de foie y oro

Mini canelón de rape y langostino *

PRIMER PLATO

Escudella de Navidad con galets y pelota de carne trufada

PLATO PRINCIPAL

Ave de corral rellena de orejones, ciruelas y piñones confitados con castañas caramelizadas y puré de patatas AOVE *

POSTRE

Piña osmotizada con cremoso de chocolate blanco y albahaca *

Turrón y neulas

BODEGA

Sugerencias de nuestro Sumiller

Agua mineral, refresco, cerveza, vino o cava

Precio por persona

99,00€

IVA Incluido

Si tiene alergias o intolerancias, por favor, comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

LUNCH ON 25TH
DECEMBER

APPETISERS ON THE TABLE

Tuna tartare and Chile caviar

Foie gras and gold bonbon

Mini monkfish and prawn cannelloni

FIRST COURSE

Christmas escudella with galets and truffled meat ball

MAIN DISH

*Poultry stuffed with dried apricots, plums and candied pine nuts with brioix and AOVE mashed potatoes **

DESSERT

*Osmosed pineapple with white chocolate cream and basil **

Nougat and neulas

WINE CELLAR

Suggestions from our Sommelier

Mineral water, soft drink, beer, wine or cava

Price per person

99,00€

VAT Included

If you have any allergies or intolerances, please inform us at the time of booking.



Paquete especial almuerzo + alojamiento / *Special package lunch + accomodation*

San Esteban San Esteban

2024

NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA UNA NAVIDAD MÁGICA

Almuerzo para 2 personas en el Restaurante Terrum
Una noche en habitación doble estándar
Desayuno buffet para 2 personas el día 27 de diciembre

OUR SPECIAL PACKAGE FOR A MAGICAL CHRISTMAS

*Lunch for two at Terrum Restaurant
One night in a standard double room
Buffet breakfast for two on 27th December*

Almuerzo en Restaurante Terrum de 13:30 hs a 15:30 hs
Lunch at Terrum Restaurant 1:30 pm to 3:30 pm



Precio desde | *Price from*

330€

IVA incluido / *VAT included*

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación
Please refer to the supplement applicable for other room categories.



Reservas | *Reservations* +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com





ALMUERZO 26
DICIEMBRE

APERITIVOS EN MESA

Tartar de atún y caviar de Chile *

Bombón de foie y oro *

Mini canelón de rape y langostino *

PRIMER PLATO

Canelón de Sant Esteve con crujiente de
Parmesano y trufa negra

PLATO PRINCIPAL

“Suquet” de lubina con avellanas, gambas,
mejillones y patatas al romero

POSTRE

Nuestro Ferrero 2.0 estilo Tower

Turrones y neulas

BODEGA

Sugerencias de nuestro Sumiller

Agua mineral, refresco, cerveza, vino o cava

Precio por persona

99,00€

IVA Incluido

Si tiene alergias o intolerancias, por favor,
comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.

LUNCH ON 26TH
DECEMBER

APPETISERS ON THE TABLE

*Tuna tataki with sweet potato and orange **

*Foie and gold bonbon **

*Mini monkfish and prawn cannelloni **

FIRST COURSE

*Sant Esteve cannelloni with crispy Parmesan
cheese and black truffle*

MAIN DISH

*Sea bass “suquet” with hazelnuts, prawns, mussels
and rosemary potatoes*

DESSERT

Our Tower-style Ferrero 2.0

Nougat and neulas

WINE CELLAR

Suggestions from our Sommelier

Mineral water, soft drinks, beer, wine or cava

Price per person

99,00€

VAT Included

*If you have any allergies or intolerances, please
inform us at the time of booking.*

Año Nuevo

Hyatt Regency Barcelona Tower

Celebre con nosotros la última noche del año en Hyatt Regency Barcelona Tower. Deje que el chef Juanjo Martínez le guíe a través de una experiencia gastronómica única con un menú exclusivo diseñado especialmente para la ocasión.

Brinde por un nuevo año lleno de promesas y alegrías, rodeado de la sofisticación que nos distingue. Estamos listos para crear juntos recuerdos inolvidables en esta noche única.

¡Únase a nosotros y dé la bienvenida al Año Nuevo con elegancia!





New Year

Hyatt Regency Barcelona Tower

Celebrate with us the last night of the year at Hyatt Regency Barcelona Tower. Let Chef Juanjo Martinez guide you through a unique gastronomic experience with an exclusive menu specially designed for the occasion.

Raise your glass to a new year filled with promises and joy, surrounded by the sophistication that sets us apart. We are ready to create unforgettable memories together on this unique night.

Join us and welcome the New Year with elegance!

New Year's Eve
Fin de Año

2024

**NUESTRO PAQUETE ESPECIAL PARA
UN FIN DE AÑO INOLVIDABLE**

Copa de bienvenida, cena de gala para 2 personas en el Restaurante Terrum.

DJ, barra libre y cotillón después de la cena

Una noche en habitación doble estándar

Desayuno buffet para 2 personas el día 1 de enero

Brunch ilimitado para 2 personas el día 1 de enero

**OUR SPECIAL PACKAGE FOR AN
UNFORGETTABLE NEW YEAR'S EVE**

Welcome Drink. Gala dinner for two at Terrum Restaurant.

DJ, open bar and Christmas cotillon after dinner

One night in a standard double room

Buffet breakfast for two on 1st January

Unlimited brunch for two on 1st January

Cena: 20:00 hs - Barra libre de 00:00 hs a 3:00 hs
Dinner: 08: pm - Open bar from 00:00 am to 3:00 am

Precio desde | Price from

699€

IVA incluido / VAT included

Consulte el suplemento aplicable para otras categorías de habitación.
Please refer to the supplement applicable for other room categories.

** El brunch ilimitado incluye en el precio 1 copa de bienvenida por persona y agua
*** Unlimited brunch includes 1 welcome drink per person & water*

Reservas | **Reservations** +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com





CENA 31 DICIEMBRE



APERITIVOS EN MESA

Sardina ahumada con berenjena escalivada
Mini steak tartar en tartaleta de cebolla dulce *

SORBETE

Granizado Pisco Sour con pasión

ENTRANTE

Langostinos con crema de burrata, piñones
garrapiñados, gelé de naranja y crujiente de alga *

PRIMER PLATO

Lomo de corvina Gaudí braseado con Brunoise
de pimientos y emulsión de ajos tiernos *

SEGUNDO PLATO

Terrina de cochinitillo, milhojas de boniato, manzana
y trufa con chalotas y tomates confitados *

POSTRE

Delicia de cava, frambuesa y pistacho *

UVAS

Sugerencias de nuestro Sumiller
Agua mineral, refresco, cerveza,
vino o cava

Precio por persona

SOLO CENA (adulto): 190€
CENA Y FIESTA (adulto): 240€
SOLO FIESTA (adulto): 60€
IVA Incluido



DINNER 31TH DECEMBER



APPETISERS ON THE TABLE

*Smoked Sardine with roasted eggplant
Mini steak tartar on sweet onion tartlet **

SORBETE

Pisco Sour with passion ice cream

STARTER

*King prawns with burrata cream, pine nuts,
orange jelly and crispy seaweed*

FIRST COURSE

*Braised Gaudi sea bass fillet with pepper Brunoise and
garlic emulsion*

SECOND DISH

*Suckling pig terrine, sweet potato, apple and truffle
millefeuille with shallots and tomato confit*

DESSERT

Cava, raspberry and pistachio delicacy

GRAPES

*Suggestions from our Sommelier
Mineral water, soft drinks, beer, wine or cava*

Price per person

DINNER ONLY (adult): 190€
DINNER & PARTY (adult): 240€
PARTY ONLY (adult): 60€
VAT Included

* En caso de alguna alergia, intolerancia o dieta especial, se adaptarán los menús para cualquier necesidad
In case of any allergy, intolerance or special diet, menus will be adapted to any need





Children's menu
Menú infantil

2024

Niños hasta 12 años
Children up to 12 years old

PRIMER PLATO

Escudella de Navidad con galets

PLATO PRINCIPAL

Escalopa de solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE

Helados de vainilla y chocolate

FIRST DISH

Christmas escudella with galets

MAIN DISH

Beef tenderloin escalope with french fries

DESSERT

Vanilla and chocolate ice cream

Precio por persona

45,00€

IVA Incluido

Price per person

45,00€

VAT Included

* En caso de alguna alergia, intolerancia o dieta especial, se adaptarán los menús para cualquier necesidad
In case of any allergy, intolerance or special diet, menus will be adapted to any need

Horario



NOCHEBUENA 2024

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Cena de Nochebuena en Restaurante Terrum abierto de 19:30 hs a 23:00 hs (Se ruega llamar para concertar la hora)
- Desayuno Buffet el día 25 de diciembre de 7:30 hs a 10:30 hs
- Salida tardía el día 25 de diciembre a las 16:00 hs

NAVIDAD 2024

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Almuerzo de Navidad en Restaurante Terrum abierto de 13:30 hs a 15:30 hs (Se ruega llamar para concertar la hora)
- Desayuno Buffet el día 26 de diciembre de 7:30 hs a 10:30 hs
- Salida tardía el día 26 de diciembre a las 16:00 hs

SAN ESTEBAN

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Almuerzo de San Esteban en Restaurante Terrum abierto de 13:30 hs a 15:30 hs (Se ruega llamar para concertar la hora)
- Desayuno Buffet el día 27 de diciembre de 7:30 hs a 10:30hs
- Salida tardía el día 27 de diciembre a las 16:00 hs

FIN DE AÑO 2024

- Check-in a partir de las 15:00 hs
- Copa de bienvenida a las 20:00 hs
- Cena de Fin de Año en Restaurante Terrum a partir de las 20:30 hs
- Copa de cava y 12 uvas a las 23:45 hs
- Fiesta, DJ, barra libre y cotillón navideño después de la cena.
De 12:00 hs a 3:00 hs
- Desayuno Buffet el día 1 de enero de 7:30 hs a 11:00 hs.
- Brunch Ilimitado tipo buffet (estación de platos fríos y calientes, carta de huevos especial brunch, selección de postres y frutas) el día 1 de enero de 12:30 hs a 16:00 hs.
- Salida tardía el día 1 de enero a las 16:00 hs

Schedule



CHRISTMAS EVE 2024

- *Check-in from 3:00 pm*
- *Christmas Eve Dinner at Terrum Restaurant open from 07:30 pm to 11:00 pm (Please call to book).*
- *Buffet breakfast on December 25th from 7:30 am to 10:30 am*
- *Late check-out on 25th December at 04:00 pm*

CHRISTMAS 2024

- *Check-in from 3:00 pm*
- *Christmas lunch at Terrum Restaurant open from 1:30 pm to 3:30 pm (Please call to book).*
- *Buffet breakfast on December 26th from 7:30 am to 10:30 am*
- *Late check-out departure on December 26th at 4:00 pm*

SAN ESTEBAN

- *Check-in from 3:00 pm*
- *San Esteban Day lunch at Terrum Restaurant open from 1:30 pm to 3:30 pm (Please call to book).*
- *Buffet breakfast on 27th December from 7.30 am to 10.30 am*
- *Late check-out on 27th December at 4:00 pm*

NEW YEAR 2024

- *Check-in from 03:00 pm*
- *Welcome Drink at 08:00 pm*
- *New Year's Eve Dinner at Terrum Restaurant from 08:30 pm*
- *Glass of cava and 12 grapes at 11:45 pm*
- *Party, DJ, open bar and Christmas cotillion after dinner. From 00:00 am to 3:00 am*
- *Buffet breakfast on January 1st from 7:30 am to 11:00 pm.*
- *Unlimited buffet brunch (hot and cold dishes station, special brunch egg menu, selection of desserts and fruits) on January 1st from 12:30 pm to 04:00 pm*
- *Late check-out on 1st January at 4:00 pm*



Reservas | *Reservations* +34 93 413 50 00 - terrumrestaurant@hyatt.com