

*El Xalet  
de Montjuic*



*Mobile World Congress*

*2025*



## Bienvenidos

El Xalet de Montjuïc ofrece una cocina mediterránea con toques de autor que combina creatividad y excelente materia prima en todos sus platos. Lo que diferencia El Xalet de Montjuïc del resto, además de su excelente calidad culinaria, son sus instalaciones.

El restaurante consta de una **gran terraza panorámica** y un **salón giratorio** desde donde poder disfrutar de sus espectaculares vistas a la ciudad de Barcelona.

A través de sus ventanales se puede observar un perfecto skyline de la ciudad entrelazado en un cielo inmensamente mediterráneo.

## Welcome

*Located in the Montjuïc hill, El Xalet de Montjuïc is a gastronomic space that combines Mediterranean cuisine with the most spectacular views of Barcelona, owning the only **revolving room** in Spain.*

*An unforgettable visual and gastronomic experience inside and outside the restaurant. The cuisine of Chef Jordi Anglès completes the culinary experience, combining modern cuisine with the traditional dishes of Catalan cuisine, creating different sensations in every dish we serve.*

*In addition, El Xalet de Montjuïc has been an historic place for Barcelona. Its facilities have held some of the most important events of the last century as the Universal Exhibition of 1929 and 1992 Olympic Games.*



## Private rooms

3 private dining-rooms with capacity from 30 to 300 people.

Our outdoor terrace has a capacity of 220 people.

El Xalet de Montjuïc is the best spot to celebrate any kind of event.

## Salones privados

Dispone de 3 salones privados con capacidades que van desde los 30 a los 300 comensales.

Además, los magníficos espacios exteriores permiten acoger hasta 220 comensales.

El Xalet de Montjuïc es el enclave ideal para celebrar cualquier acontecimiento.



## Al llegar al restaurante / Upon arrival

Copa de Cava de Bienvenida: Cava Oriol Rossell Brut Nature / Welcome drink : Cava (sparkling wine) Oriol Rossell Brut Nature  
Refresco / Soft drink

**PRECIO POR PERSONA: 7'45€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 7'45€ + VAT 10%**

## Pequeño aperitivo / Little Appetizer

Patatas, aceitunas y frutos secos / Chips, olives and dried fruits

### **BODEGA / BEVERAGES**

Cava (sparkling wine) Oriol Rossell Brut Nature  
Refresco / Soft Drink

**PRECIO POR PERSONA: 11'90€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 11'90€ + VAT 10%**

## Aperitivo / Appetizer n° 1

Cucharita de mousse de foie, módena y fresa natural / *Little spoon of foie-gras mousse with Modena and fresh strawberry*

### **BODEGA / BEVERAGES**

Cava (*sparkling wine*) Oriol Rossell Brut Nature  
Refrescos / *Soft drinks*

**PRECIO POR PERSONA: 12'60€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 12'60€ + VAT 10%**

## Aperitivo / Appetizer n° 2

Cucharilla de mousse de foie, módena y fresa natural / *Little spoon of foie-gras mousse with Modena and fresh strawberry*

Dados de queso brie en fritura con sal maldon y roja / *Diced brie cheese in friture with Maldon and red salt*

Palitos de verduras crujientes / *Crispy vegetable sticks*

### **BODEGA / BEVERAGES**

Cava (*sparkling wine*) Oriol Rossell Brut Nature  
Refrescos / *Soft Drinks*

**PRECIO POR PERSONA: 15'20€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 15'20€ + VAT 10%**



## Aperitivo / Appetizer n° 3

El Xalet  
de Montjuic

Cucharilla de mousse de foie, Módena y fresa natural / *Little spoon of foie-gras mousse with Modena and fresh strawberry*  
Mini brochetas de verdura a la brasa aromatizada con hierbas de Provenza / *Mini skewers of charcoal-broiled vegetables scented with Provençale herbs*  
Palitos de verduras crujientes / *Crispy vegetable sticks*  
Dados de queso brie en fritura con sal Maldon y roja / *Diced brie cheese in friture with Maldon and red salt*  
Brochetas de cherry con anchoas del Cantábrico / *Anchovy from Cantabric Sea and cherry tomatoes skewers*

### BODEGA / BEVERAGES

Cava (*sparkling wine*) Oriol Rossell Brut Nature  
Refrescos / *Soft drinks*

**PRECIO POR PERSONA: 20'75€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 20'75€ + VAT 10%**

## Aperitivo / Appetizer n° 4

Tartaleta de queso fresco con salmón ahumado / *Fresh cheese tartlet with smoked salmon*  
Cubo frío de mango y foie / *Cold mango and foie gras cube*  
Brochetas de cherry con anchoas del Cantábrico / *Anchovy from Cantabric Sea and cherry tomatoes skewers*  
Palitos de verduras crujientes / *Crispy vegetable sticks*  
Langostino con hilo de patata / *King prawn potato string*  
Dados de queso brie en fritura con sal Maldon y roja / *Diced brie cheese in friture with Maldon and red salt*  
Mini brocheta de verdura a la brasa aromatizada con hierbas de Provenza / *Mini skewers of charcoal-broiled vegetables scented with Provençale herbs*

### BODEGA / BEVERAGES

Cava (*sparkling wine*) Juvé & Camps Cinta Púrpura  
Refrescos / *Soft drinks*

**PRECIO POR PERSONA: 26'95€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 26'95€ + VAT 10%**

SE TRATA DE SERVICIOS OPCIONALES, DE PIE, CON SERVICIO DE APOYO. DURACIÓN APROXIMADA DE 15-30 MINUTOS, DEPENDIENDO DEL SERVICIO.  
*THESE ARE OPTIONAL SERVICES, STANDING, SET UP WITH SUPPORT TABLES. WITH AN APPROXIMATE DURATION OF 15-30 MINUTES DEPENDING ON THE SERVICE.*

# Menú A

## **ENTRANTE / STARTER**

Ensalada de perlas de mozzarella con tomates secos, langostinos y salsa pesto  
*Mozzarella Pearl salads with dried tomatoes, prawns and pesto sauce*

## **PRINCIPAL / MAIN COURSE**

Suprema de merluza en salsa verde, berberechos y espárragos  
*Hake supreme in Green sauce, cockles and asparagus*

## **POSTRE / DESSERT**

Cremoso de queso fresco con fresitas  
*Creamy fresh cheese with strawberries*

## **BODEGA / BEVERAGES**

Vino Blanco / *White Wine*: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedés)

Vino Tinto / *Red Wine*: Arnegui Reserva (D.O. Ca. Rioja)

Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*  
Petit Fours

**PRECIO POR PERSONA: 72,00€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 72,00€ + VAT 10%**



# Menú B

## **ENTRANTE / STARTER**

Pan de coca con tomate / *Coca bread with tomato*  
Surtido de quesos / *Assortment of cheeses*  
Tomate con burrata y salsa pesto / *Tomato with burrata and pesto sauce*  
Croquetas de jamón ibérico / *Iberian ham croquettes*  
Paella del senyoret / *Paella del senyoret*

## **PRINCIPAL / MAIN COURSE**

Confit de pato con parmentier trufado y salsa de vino  
*Duck confit with truffle parmentier and wine sauce*

## **POSTRE / DESSERT**

Mousse de chocolate blanco con maracuyá  
*White chocolate mousse with passion fruit*

## **BODEGA / BEVERAGES**

Vino Blanco / *White Wine*: Analivia (D.O. Rueda)  
Vino Tinto / *Red Wine*: Garbó (D.O. Montsant)  
Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*  
Petit Fours

**PRECIO POR PERSONA: 75,00€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 75,00€ + VAT 10%**





# Menú C

## **ENTRANTE / STARTER**

Tataki de salmón con sésamo. Emulsion de aguacate, germinados y huevas  
*Salmon tataki with sesame. Avocado emulsion, sprouts and roe*

## **PRINCIPAL / MAIN COURSE**

Meloso de ternera con puré de calabaza especiada y reducción de vino  
*Creamy veal with spiced pumpkin puree and wine reduction*

## **POSTRE / DESSERT**

Pastelito de avellanas y chocolate sobre galleta de almendra  
*Hazelnut and chocolate cake on almond biscuit*

## **BODEGA / BEVERAGES**

Vino Blanco / *White Wine*: Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)  
Vino Tinto / *Red Wine*: Raimat Cabernet Sauvignon (D.O. Costers del Segre)  
Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*  
Petit Fours

**PRECIO POR PERSONA: 78,00€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 78,00€ + VAT 10%**



# Menü D

## **ENTRANTE / STARTER**

Ensalada de bogavante con micro vegetales,  
Perlas de aceite de oliva y vinagreta de crustáceos

*Lobster salad with micro vegetables,  
olive oil pearls and crustacean vinaigrette*

## **PRINCIPAL / MAIN COURSE**

Paletilla de cordero a baja temperatura  
con mini patatitas, chalotas y calabaza

*Lamb shoulder at low temperature  
with mini potatoes, shallots and pumpkin*

## **POSTRE / DESSERT**

Las 4 texturas de chocolate  
*The 4 chocolate textures*

## **BODEGA / BEVERAGES**

Vino Blanco / *White Wine*: Ermita d'Espiells (D.O. Penedès)

Vino Tinto / *Red Wine*: Rocaplana (D.O. Penedés)

Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*  
Petit Fours

**PRECIO POR PERSONA: 84,00€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 84,00€ + VAT 10%**



# Menú E

El Xalet  
de Montjuic

## **ENTRANTE / STARTER**

Canelón de marisco con crema de crustáceos,  
perlas de aceite de oliva y brotes verdes  
*Seafood cennelloni with shellfish cream,  
olive oil pearls and Green shoots*

## **PRINCIPAL / MAIN COURSE**

Solomillo de ternera  
con pastelito de patata al gratén, cebollitas perla y salsa Café de París  
*Beef tenderloin  
with gratin potato cake, Pearl onions and Café de París sauce*

## **POSTRE / DESSERT**

Milhojas de crema de vainilla y chocolate  
*Strudel of vanilla and chocolate cream*

## **BODEGA / BEVERAGES**

Vino Blanco / *White Wine*: Martivilli (D.O. Rueda)  
Vino Tinto / *Red Wine*: Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)  
Aguas minerales / *Mineral water*  
Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*  
Petit Fours

**PRECIO POR PERSONA: 87,00€ + IVA 10%**

**PRICE PER PERSON: 87,00€ + VAT 10%**



# OPCIONES PARA VEGETARIANOS, VEGANOS Y CELÍACOS

## *VEGETARIAN, VEGAN AND GLUTEN FREE GROUP OPTIONS*

**Notas:** estos platos deberán insertarse, bien como entrante, o bien como plato principal (bien uno como entrante y uno como plato principal si el menú de grupo elegido así lo requiere), sin cambio de precio, en el menú elegido para todo el grupo.

Se deberá avisar al restaurante con antelación de las dietas especiales de un grupo.

Todas estas opciones son aptas para celíacos, excepto aquellas que llevan una indicación de **NC** a la izquierda.

En el caso de otras alergias o dietas especiales, rogamos informen al restaurante, que adaptará el menú elegido por el grupo en consonancia.

En el caso de grupos que por motivos religiosos deseen menús de grupos sin cerdo ni alcohol, rogamos informen al restaurante, que les remitirá los pertinentes menús.

**Notes:** *these dishes should fit as starter or as main course (or one as starter and another as main course if the chosen group menu requires it) without changing the price of the selected group menu.*

*The restaurant needs to know the special diets of the group in advance.*

*All options here listed are gluten free, except for the ones having the sign **NC** on the left.*

*In case of another allergies or special diets, please inform the restaurant, who will adapt the chosen menu.*

*In case of groups that, for religion reasons, need pork and/or alcohol free menus, please inform the restaurant, which will send you the adapted menus.*

VEGETARIANOS <i>VEGETARIANS</i>	VEGANOS <i>VEGANS</i>	POSTRES APTOS PARA CELÍACOS <i>GLUTEN-FREE DESSERTS</i>
Ensalada de quinoa con verduras braseadas y aguacate (calabacín, berenjena y espinacas). <i>Quinoa salad with avocado and roasted vegetables (zucchini, auberginis and spinach)</i>	Ensalada de lentejas con verduras y salsa romesco (pimientos rojos y verdes, calabacín, cebolla confitada, zanahoria y espinacas) <i>Romesco sauce, vegetables and lentils salad (Red and Green peppers, confited onion, carrot, courgette and spinach)</i>	Brownie de chocolate con nueces, especial celíacos. <i>Chocolate and walnuts Brownie special gluten free</i>
Ensalada de tomate, cebolla de Figueras y ventresca de atún <i>Tomato, Figueras onion and tuna belly salad</i>	Humus con verduras crujientes. <i>Hummus with crunchy raw vegetables.</i>	Coulant de chocolate negro, especial celíacos. Black chocolate coulant special gluten free.
<b>NC</b> - Hojaldre de verduras gratinadas con queso de cabra, membrillo y rúcula. <i>Gratinéed vegetables in puff pastry topped with goat cheese, quince and arugula</i>	Salteado de habitas, espárragos y ajos tiernos. <i>Sautéed broad beans asparagus and tender garlic</i>	Brocheta de fruta de temporada con jarrita de chocolate negro ( <b>también veganos</b> ) <i>Seasonal fruit skewer going with a black chocolate jar (also vegans)</i>
Champiñones a la crema con huevo poché y germinados. <i>Creamy mushrooms with poached egg and sprouts</i>	<b>NC</b> - Rigattoni con tomate natural y albahaca. <i>Fresh rigattoni with natural tomato and basil</i>	Carpaccio de piña con sorbete de menta y lima (También para veganos) <i>Pineapple capaccio with mint and lime sorbet (also vegans)</i>
Crema de calabacín con mascarpone y hierbas aromáticas. <i>Zucchini cream with mascarpone creamy cheese and herbs</i>	Arroz con heura y verduritas de temporada. <i>Seasonal vegetable rice with heura.</i>	
Arroz meloso de verduritas de temporada. <i>Seasonal vegetable creamy rice.</i>	Wok de tirabeques, y verduras mini con un punto de soja y jengibre. <i>Wok of baby vegetables and peapods with a touch of soy and ginger</i>	
Risotto de setas con parmesano. <i>Assorted mushroom risotto with Parmesan cheese</i>	Crema de calabaza con manzana confitada. <i>Pumpkin cream with confited apple.</i>	
<b>NC</b> - Canelón de calabacín, zanahoria, champiñones y puerro con crema de queso. <i>Cannelloni filled with zucchini, carrots, mushrooms Leeks and cheese cream</i>	<b>NC</b> – Gyozas de verduras con salsa ponzu. <i>Vegetables gyozas with ponzu sauce</i>	
	Curry de tofu, heuras y verduras. <i>Tofu, heura and vegetables curry.</i>	

# INFORMACIÓN GENERAL

## GENERAL INFORMATION

---

Gracias por confiar en nosotros para celebrar su evento. El Xalet de Montjuïc les quiere ofrecer todas las facilidades y servicios necesarios para conseguir una celebración muy especial y personalizada.  
*We appreciate that you chose us to carry on your event. There are so many details to bear in mind for such an important day and we'd like to provide some assistance on all the possible extra services you may want to add to your event.*

### SERVICIOS EXTRA / EXTRA SERVICES

El Xalet de Montjuïc trabaja de forma **exclusiva** con su proveedor de material audiovisual, así como DJ, técnico, tarimas, atriles, iluminación, etc... rogamos nos consulten al respecto vía correo electrónico.  
*Xalet de Montjuïc works **exclusively** with his AV provider, as well as DJ, technician, platforms, stands, lighting, etc ... please consult the reception team via email.*

- Serveis M2J: Michel ([michel@serveism2j.com](mailto:michel@serveism2j.com) – 657 964 214)

Estamos abiertos a la realización de espectáculos, conciertos, y cualquier otro tipo de entretenimiento, bajo la doble necesidad de que nuestro técnico supervise ese montaje y el desarrollo del evento, y de la inclusión en la factura de un canon por comensal, que variará en función de las características de cada evento. Rogamos consulten a este respecto a la dirección.  
 Si desean que desde el restaurante les aconsejemos proveedores de espectáculos de confianza, no duden en contactar con nosotros.

*We are open for you to bring shows, concerts and any kind of entertainment, bearing always in mind the following: our exclusive AV supplier has to supervise the set up and the development of the event, and there can be a canon per person added to the final bill, which will vary depending on the characteristics of each event. Please, refer to our management regarding this matter.  
 Should you need the restaurant's advice regarding our trusted entertainment, do not hesitate to contact us.*

**Música / Music** para amenizar la celebración / *Options to enliven the celebration with exclusivity.*

Discoteca con nuestro **DJ en exclusiva** (El servicio de DJ va asociado a la contratación de un servicio de hostelería):  
*Discotheque with our **exclusive DJ** (Kindly be informed that DJ service is directly related to an open bar service))*

Dos horas / *Two hours:* **763 €** (10% IVA no incluido / *VAT not included*)

Tercera hora / *Third hour:* **263 €** (10% IVA no incluido / *VAT not included*)

**Minutas / Menu Cards:** impresión y colocación no incluidas en el precio del menú. / *Printing and placing not included on the menu price.*

De 1 a 149 comensales / *Groups of 1-149 peoples:*

**134 €** (10% IVA no incluido / *VAT not included*)

De 150 a 199 comensales / *Groups of 150 – 191 people:*

**191 €** (10% IVA no incluido / *VAT not included*)

De 200 a 249 comensales / *Groups of 200 – 249 people:*

**211 €** (10% IVA no incluido / *VAT not included*)

De 250 a 299 comensales / *Groups of 250 – 300 people:*

**260 €** (10% IVA no incluido / *VAT not included*)

**Decoración floral (colaboradores recomendados) / Flowers (recommended suppliers):**

\* The Kool Events, Cristina: 669 853 119 info@thekoolevents.com

\* Flores Navarro: Tel. 93 457 40 99 (Sr. Alejandro)

**Servicio de fotografía, vídeo y reportajes (colaboradores recomendados) / Photography and video service (recommended suppliers):**

\* Borràs Camps: Tel. 93 457 97 60 - Móvil: 610 60 69 06 - Contacto: Sr. Enric Borràs

\* 2.8 Reportatges: Tel. 658 34 77 40 - Contacto: Sra. Sònia Grañé Quintana

**Barra libre Standard / Open bar:**

\* Barra libre durante 1 hora / Open bar for 1 hour: **18 €** por persona / per person (10% IVA no incluido / VAT not included)

\* Barra libre durante 2 horas / Open bar for 2 hours: **29 €** por persona / per person (10% IVA no incluido / VAT not included)

\* Barra libre durante 3 horas / Open bar for 3 hours: **36 €** por persona / per person (10% IVA no incluido / VAT not included)

- Barra libre **según consumo (servicio sujeto a previa autorización del restaurante):**
- Open bar **by consumption (this service needs previous authorisation of the restaurant):**

Cubalibre Standard: **12.50 €** (10% IVA no incluido / VAT not included)

Cubalibre Superior (Premium): **15.00 €** (10% IVA no incluido / VAT not included)

Refresco, cerveza, vino o cava / Soft drink, beer, wine or cava: **6.30 €** (10% IVA no incluido / VAT not included)

HORAS HOURS	COMBINADOS MIXED DRINK	COMB. PREMIUM MIXED DRINK PREMIUM	BARRA LIBRE REDUCIDA (vinos, cava, cerveza, refrescos) REDUCED OPEN BAR (wine, white sparkling wine, beer, soft drinks)
<b>1 H</b>	18€ + IVA (VAT)	24€ + IVA (VAT)	15€ + IVA (VAT)
<b>2 H</b>	29€ + IVA (VAT)	32€ + IVA (VAT)	19€ + IVA (VAT)
<b>3 H</b>	36€ + IVA (VAT)	40€ + IVA (VAT)	23€ + IVA (VAT)

**Horarios de restauración / Opening times:**

El servicio de mediodía es desde las **13h hasta las 18h** / *Lunch service lasts from 13h to 18h00*

El horario de mediodía se puede alargar hasta las 19h con un incremento de 12€ más 10% IVA por persona, en concepto de alquiler de sala (sujeto a la disponibilidad del restaurante).  
*The afternoon service can be extended until 19h00 with a supplement of 12€ plus VAT per person.*

El servicio de noche es desde las **20h hasta las 1 a.m.** / *The evening service lasts from 20h to 1 a.m.*

El horario de noche se puede alargar con un incremento de **12€ más 10% IVA** por persona y hora, en concepto de alquiler de sala (máximo hasta las 3 a.m.).  
*The evening service can be extended maximum until 3 a.m. with a supplement of 12€ plus VAT per person and hour.*

Horas de visita del restaurante entre las **13h y las 20h.** / *Visiting times are every day of the week between 13h and 20h*

Las visitas deben agendarse con antelación según la disponibilidad del restaurante. No dude en consultarnos vía email o teléfono.  
*Visits need to be scheduled according to the restaurant's availability. Do not hesitate to contact us for an appointment*

## Capacidades y canon de exclusividad de las diferentes salas / *Capacity and exclusivity fee of our spaces.*

### Salón Xalet (salón panorámico interior) / *Xalet Room (indoor panoramic room):*

La capacidad máxima es de 120 comensales. / *The maximum capacity is 120 people.*  
Mínimo de 60 comensales. / *Minimum of 60 guests required.*

### Terraza Xalet (espacio interior, acristalado y acondicionado) / *Xalet Terrace (indoor, glazed and conditioned room):*

La capacidad máxima es de 60 comensales. / *The maximum capacity is 60 people.*  
Mínimo de 30 comensales. / *Minimum of 30 guests required.*

### Terraza Mirador (terrace panorámica exterior) / *Mirador Terrace (panoramic outdoor terrace):*

La capacidad máxima (módulos + exterior) es de 220 comensales. / *The maximum capacity of the Mirador Terrace (covered + uncovered area) is 220 guests.*  
La exclusividad de la Terraza Mirador tiene un mínimo de 120 comensales. / *The exclusivity of the Mirador Terrace has a minimum of 120 guests required.*

Exterior / *Uncovered area:* La capacidad máxima es de 120 comensales. / *Maximum capacity of 120 pax.*

### Módulos cubiertos / *Covered area:*

La capacidad máxima es de 90 comensales. / *The maximum capacity is 90 people.*  
Mínimo de 60 comensales. / *Minimum of 60 guests required.*

### Salón Giratorio (salón de banquetes panorámico interior giratorio) / *Revolving room (indoor, panoramic, revolving, banquet room):*

La capacidad máxima es de 300 comensales. / *The maximum capacity is 300 people.*  
De domingo a miércoles: Mínimo de 100 comensales. / *Sunday to Wednesday, minimum of 100 guests required.*  
De jueves a sábado: Mínimo de 120 comensales. / *Thursday to Saturday,, minimum of 120 guests required.*

\*La capacidad máxima de la plataforma giratoria es de 150 comensales. Consúltennos para las distintas posibilidades de montaje.  
*The maximum capacity of the revolving platform is 150 guests. Consult the reception team for the different set up possibilities.*

### **Precio del canon para la exclusividad de nuestros salones / *Exclusivity fee price:***

Las celebraciones que no lleguen a los mínimos estipulados de cada espacio, deberán abonar la cantidad de **50 €** (10% IVA no incluido) por comensal que falte hasta completarlos.  
Según los servicios contratados, la dirección del restaurante se reserva el derecho de revisar este canon a la baja.

*When not reaching the stipulated minimum of guests for any of our spaces, the supplement per guest missing is 50 Euros plus 10% VAT each, up to reach the minimum.*  
*Depending on the hired services, the management reserves the right to revise this canon downward.*