OFERTA GASTRONÓMICA

Temporada 2026



Antiga Casa Buenavista.

Ronda de Sant Antoni 84
08001, Barcelona
+34 93 330 30 30
hotelcasabuenavista.com

Complementa tu evento con la mejor cocina local.



Desde 1918, nuestra casa de comidas ha sido testigo de miles de celebraciones y eventos, convirtiéndose en un lugar emblemático de la ciudad de Barcelona que acoge a todo tipo de públicos. Nos encanta lo que hacemos y nuestro compromiso con la excelencia se refleja en cada plato que servimos. Por eso, somos más que un restaurante. Somos tu casa y la de todos tus invitados. Por eso, te animamos a formar parte de nuestra historia y la tradición familiar que todavía perdura en nuestras cocinas. Descubre nuestras cartas y déjate sorprender. En Antiga Casa Buenavista no sólo creamos eventos, también creamos momentos especiales. Déjate llevar por nuestro chef y su equipo, en una propuesta única de sabores locales, que hará de tu evento una experiencia gastronómica inolvidable.

Toda nuestra oferta ha sido cuidadosamente adaptada y no dejará indiferente a ningún invitado. Cada elaboración es una obra maestra que rescata al recetario local de toda la vida, fusionando la tradición culinaria de Barcelona



con la mejor selección de productos frescos de mercado, elegidos día a día con cariño. Nuestros menús para eventos están llenos de sabores auténticos y han sido adaptados para cualquier tipo de evento, ya sean reuniones corporativas, bodas, celebraciones familiares o cualquier ocasión especial. Te ofrecemos un repertorio de menús variados como Coffee breaks, cócteles y menús exquisitos que despertarán los sentidos de tus comensales.





Coffee Breaks



Buffet de desayunos



Cócteles



Menús



Menú personalizado



Cocktail Bar



Coffee Breaks



Bienvenidos a la experiencia Coffee Break de Casa de Comidas Buenavista, donde cada reunión matutina es un placer. En nuestro país, entendemos que el momento del café no es sólo una bebida, sino un momento de conexión, un respiro necesario que transformamos en una experiencia especial. En cada Coffee Break Buenavista, te invitamos a descubrir la esencia de nuestra casa y la exquisitez de nuestros productos locales. Nuestra oferta ha sido diseñada para complementar tus reuniones corporativas, eventos y otros encuentros durante la mañana, con una selección de sabores dulces y salados, amenizados con auténticas y reconfortantes bebidas.





Coffee break Goya

PVP 9 € por persona

Zumo de naranja Natural

Aguas

Cafés / leche / infusiones

Coffee break Ronda

PVP 12 € por persona

Zumo de naranja Natural

Aguas

Cafés / leche / infusiones

Mini napolitana de chocolate

Mini croissant

Coffee break Raval

PVP 16 € por persona

Zumo de naranja Natural

Aguas

Cafés / leche / infusiones

Mini napolitana de chocolate

Mini croissant

Mini bocadillo de *llonganissa*

Mini bocadillo de pavo

Coffee break Buenavista

PVP 21 € por persona

Zumo de naranja Natural

Aguas

Cafés / leche / infusiones

Mini napolitana de chocolate

Mini croissant

Mini bocadillo de *llonganissa*

Mini bocadillo de pavo

Mini bocadillo de jamón Ibérico

Brocheta de fruta fresca



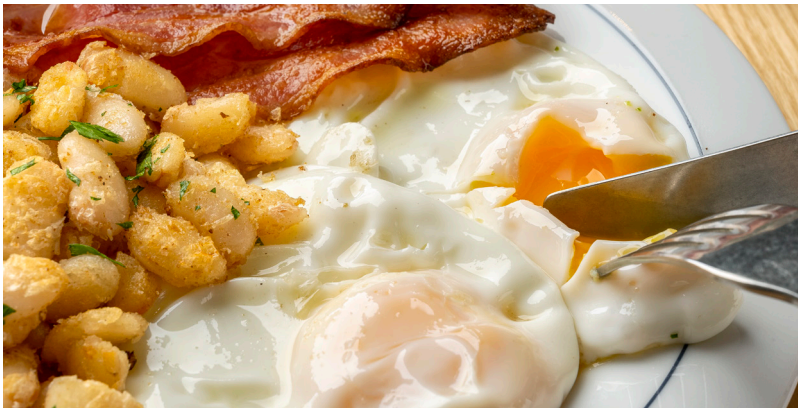
Buffet de desayunos



Cada evento es único y merece una exeperiencia gastronómica a la altura. Por eso, adicionalmente a nuestra oferta de Coffee breaks, también ofrecemos el buffet de desayunos Buenavista. Esta propuesta es una alternativa pensada para aquellos que prefieren una experiencia distinta en sus reuniones celebradas por la mañana. Es la forma perfecta de empezar el día con energía y sofisticación, y de dar un toque distintivo a tus reuniones o eventos corporativos. Con gran variedad de productos frescos y de primera calidad, ofrecemos una experiencia 100% local que despertará todos los sentidos. Desde frutas frescas y cereales de proximidad hasta una amplia variedad de huevos preparados a tu gusto: fritos, poché, revueltos, entre otros. Nuestro buffet es un homenaje a la diversidad y riqueza de la gastronomía catalana. Esta opción de buffet está diseñada para grupos de hasta 12 personas. Para más información, consulta nuestra carta de desayunos.







Cócteles



Sumérgete en la sofisticación de nuestros menús en formato cóctel, una experiencia gastronómica que se adapta a la perfección tanto a eventos de pie como sentados. En este servicio de cóctel Buenavista, la calidad y la elegancia se fusionan para crear una experiencia gastronómica inolvidable. Entendemos que cada evento es único, por lo que ofrecemos dos opciones de cóctel diferenciadas: Cóctel Miralles y Cóctel Casas, adaptados a cada tipo de evento y número de comensales, incluyendo una oferta de platos tradicionales elaborados con productos frescos de temporada. Cada una de estas opciones está diseñada para satisfacer varios gustos y necesidades y te ofrecemos una variedad exquisita que incluye opciones calientes, frías, dulces, saladas y saludables, asegurándonos que cada celebración sea tan única como nuestros clientes.









Nuestras tapas en modo cóctel son la elección perfecta para eventos de mediodía, media tarde o noche combinando la cocina de toda la vida con un toque personal. Disfruta de nuestras icónicas Tapitas Buenavista, en formato “finger” acompañadas de nuestro vino de la casa, ideal para cualquier momento del día.

No importa la opción que elijas, nuestro equipo de profesionales está comprometido a ofrecer un servicio excepcional. Nos aseguramos que cada detalle de tu evento, desde la presentación de los platos hasta la atención a los invitados, sea gestionado con el máximo cuidado y excelencia.











Cóctel Miralles

PVP 44,50 € por persona

Aceituna rellena de anchoa 00

Rollito de calabacín con queso de cabra, menta y vinagreta de avellana

Croquetas de jamón ibérico 100% bellota

Mini canelón de asado con bechamel de setas

Huevos estrellados con jabugo

Cucharilla de steak tartar con cremoso de yogur y mostaza antigua

Mini de papada ibérica con queso Urgelia

‡

Arroz meloso del Delta del Ebro con boletus al romero

‡

Nuestra ensalada de fruta

"Corte" de biscuit glacé Buenavista

‡

Agua, refrescos, cervezas

Vino blanco Buena (Garnacha blanca, D.O. TERRA ALTA)

Vino tinto Vista (Garnacha tinta, D.O. TERRA ALTA)



Cóctel Casas

PVP 61,50 € por persona

Aceituna rellena de anchoa 00

Rollito de calabacín con queso de cabra, menta y vinagreta de avellana

Croquetas de jamón ibérico 100% bellota

Tostadita de foie a la plancha con compota de manzana

Huevos estrellados con jabugo

Mini canelón de asado con bechamel de setas

Pulpo a la brasa con aceite de pimentón y cremoso de patata

Mini burger de ternera del Pirineo con cebolla caramelizada

Chupito de bullabesa con gamba

‡

Presa ibérica "El País de Quercus" con escalibada y ajos tiernos confitados

Arroz meloso del Delta del Ebro con boletus al romero

‡

Nuestra ensalada de fruta

"Corte" de biscuit glacé Buenavista

Tableta de chocolate Buenavista 70% cacao
rellena de trufa y confitura de albaricoque

‡

Agua, refrescos, cervezas

Vino blanco Buena (Garnacha blanca, D.O. TERRA ALTA)

Vino tinto Vista (Garnacha tinta, D.O. TERRA ALTA)

Menús



En “Casa de Comidas Buenavista”, cada plato narra una historia y cada bocado es una aventura. Los clásicos de siempre se reinventan con un toque personal del chef mientras que los ingredientes más frescos y locales son los auténticos protagonistas. Nuestros menús para eventos están pensados para satisfacer a los paladares más exigentes, combinando una fusión de tradición y elegancia. Te invitamos a explorar nuestra diversa oferta de cuatro menús, meticulosamente diseñados para adaptarse a cualquier tipo de evento. Nuestra propuesta se distingue por utilizar productos de temporada, asegurando que cada encuentro, celebración o evento corporativo sea todo un éxito culinario.









Saborea la excelencia desde el principio con nuestras “Tapas Buenavista”, una selección irresistible de aperitivos que reflejan la esencia auténtica de la cocina local en cada pequeño bocado. Estos deliciosos aperitivos son el preámbulo perfecto para una experiencia gastronómica sin igual. Combina platos de degustación en una experiencia individual con nuestra cuidada selección de platos especiales del chef y convierte tu evento en un momento único.

Pero si lo que buscas es una experiencia gastronómica verdaderamente personalizada, te damos la posibilidad de crear tu propio menú, seleccionando cuidadosamente entre una variedad de platos excepcionales dentro de la carta de temporada. Desde entrantes y platos principales hasta exquisitos postres, podrás crear una experiencia a medida que se ajuste perfectamente a tus preferencias y a las de tus invitados.





Menú Fortuny

47,50€ por persona (IVA incluído)

Aperitivo

Croquetas de jamón ibérico 100% bellota

‡

Entrantes a elegir

Crema de Marisco
o
Arroz meloso de setas de temporada

‡

Segundo plato a elegir

Pescado de lonja a la Donostiarra con escalivada
o
Cazuela de pollo a la catalana con pasas y piñones

‡

Postre

Flan de huevo y vainilla de Madagascar

‡

Bebidas

Agua,
Vino blanco Buena (Garnacha blanca, D.O. TERRA ALTA),
Vino tinto Vista (Garnacha tinta, D.O. TERRA ALTA),
Café e infusiones

Menú Nonell

64,50 € por persona (IVA incluído)

Aperitivos

Carpaccio de calabacín con queso de cabra, menta y vinagreta de avellana

Croquetas de jamón ibérico 100% bellota

Bravas con un punto de picante

Mini de papada ibérica con queso Urgèlia

‡

Entrante

Sepia con garbanzos y setas de temporada

‡

Segundo plato a elegir

Carrillera de ternera guisada con vino tinto y parmentier de patata
o
Bacalao con samfaina

‡

Postre

Flan de huevo y vainilla de Madagascar

‡

Bebidas

Agua,
Vino blanco Buena (Garnacha blanca, D.O. TERRA ALTA),
Vino tinto Vista (Garnacha tinta, D.O. TERRA ALTA),
Café e infusiones

Menú Rusiñol

76,50 € por persona (IVA incluído)

Para compartir

Pernil 100% Ibèric de gla tallat a mà

Coca de pan de cristal con tomate y aceite de oliva D.O. Siurana

Burrata con tomate confitado, aceite de albahaca y vinagre de Módena envejecido

Buñuelos de bacalao con lima y miel

Calamar de playa a la andaluza con mojo rojo

‡

Segundos platos

Lubina a la brasa con Donostiarra
y
Presa ibérica "País de Quercus" y parmentier de patata y piquillos

‡

Postre

"Corte" de biscuit glacé Buenavista

‡

Bebidas

Agua,
Vino blanco Buena (Garnacha blanca, D.O. TERRA ALTA),
Vino tinto Vista (Garnacha tinta, D.O. TERRA ALTA),
Café e infusiones

Menú Clavé

95,00 € por persona (IVA incluído)

Degustación individual

Ventresca marinada

Cigala cuajada a la brasa

Bullabesa al estilo Mediterráneo

Rodaballo a la vasca con patata confitada

Solomillo de ternera con foie y reducción de vino tinto

Selección de quesos catalanes afinados

‡

Postre

"Corte" de biscuit glacé Buenavista

‡

Bebidas

Agua,
Vino blanco La Armonia (Chardonnay D.O. Costers del Segre D.O.),
Vino tinto Austum (D.O. Ribera del Duero),
Café e infusiones.

Menú Infantil

36,00 € por persona (IVA incluído)

Caldo de pollo con cabello de ángel

‡

Filete de ternera a la plancha con patatas fritas caseras

‡

Postre

Flan de huevo con vainilla de Madagascar
o
2 bolas de helado

‡

Bebidas

Agua y refrescos

Personaliza tu menú

Descubre nuestro servicio de menús personalizados, dónde tu visión y gustos son la inspiración para una experiencia gastronómica única. Te ofrecemos la libertad de configurar un menú a medida, eligiendo entre una amplia variedad de platos exquisitos de nuestra carta. Cada plato está elaborado con ingredientes de la más alta calidad, garantizando una experiencia culinaria excelente. Con un precio mínimo de 47,50€ por persona, este servicio personalizado asegura un servicio y una atención al detalle inigualables. Te animamos a explorar las posibilidades ilimitadas que este servicio ofrece, creando un momento inolvidable.



















Cocktail Bar



Descubre el encanto de nuestro *Buenavista Cocktail Station*, una propuesta pensada para complementar nuestra oferta gastronómica en los distintos eventos. Con una cuidadosa selección de cócteles y combinados de alcohol que van desde las creaciones más originales hasta los clásicos de siempre, ofrecemos una experiencia personalizada que se adapta a cada ocasión y gusto. Para garantizar una experiencia a medida, nuestro servicio de *Bar & Coctelería* permite al cliente seleccionar previamente sus preferencias en nuestra oferta en carta.

El día del evento, montaremos una estación de servicio exclusiva en el espacio contratado, donde nuestros expertos cocteleros prepararán las bebidas escogidas, garantizando así una atención personalizada. En Antiga Casa Buenavista, cada detalle está pensado para que tu celebración sea una experiencia memorable, llena de sabor y elegancia.











Tarifas

Coffee Breaks



Coffee break Goya	PVP 9 € por persona
Coffee break Ronda	PVP 12 € por persona
Coffee break Raval	PVP 16 € por persona
Coffee break Buenavista	PVP 21 € por persona

Cócteles



Cóctel Miralles	PVP 44,50 € por persona
Cóctel Casas	PVP 61,50 € por persona

Menú personalizado



Precio mínimo de 47,50 € por persona

Buffet de desayunos



Grupos de basta 12 personas	Adultos 25€ por persona Niños (3-12 años) 12,50€ p.p.

Menús



Menú Fortuny	PVP 47,50 € por persona
Menú Nonell	PVP 64,50 € por persona
Menú Rusiñol	PVP 76,50 € por persona
Menú Clavé	PVP 95,00 € por persona
Menú Infantil	PVP 36,00 € por persona

Cocktail Bar



Barra libre cocktails* 25€ por persona y hora
Barra libre combinados*: 19€ por persona y hora
Barra libre combinados Premium*: 28€ por persona y hora

*Consultar oferta de cocktails / combinados

Servicios extras

Alojamiento: Solicite información sobre los servicios del hotel y disfrute de descuentos exclusivos para grupos reservando directamente con nosotros.

Servicio de transfer privado (aeropuerto <-> hotel)

Peluquería y maquillaje

Flores y decoración

Servicio de DJ

Servicio de guardería

Aparcamiento cubierto a tan sólo 6 minutos del hotel con tarifas especiales para clientes.

Alquiler de motos y patinetes eléctricos. Estacionamiento y estación de carga en el hotel

Tintorería

Guía turístico (rutas personalizadas)

Consulte precios y disponibilidad.

Condiciones

Disponibilidad de producto: En Casa de Comidas Buenavista trabajamos con productos frescos y de temporada, por lo que puede ser que alguna referencia no esté disponible en el momento de realizar su evento. En este caso, se cambiará por otro producto de igual o superior calidad y precio, y siempre se informará de cualquier cambio en los menús.

Grupos y alquiler de sala: estos menús están pensados para grupos de entre 10 y 26 personas. En caso de ser menos de 10 personas o no contratar un menú de grupos/eventos, se deberá abonar un alquiler de sala de 250€.

El evento quedará confirmado con un previo depósito de 300€ que se indicará en la factura proforma que le haremos llegar junto con el link de pago, y será descontado de la factura final.El importe restante y consumiciones extras se abonarán en el restaurante el mismo día del evento. En caso de cancelar con menos de 7 días antes de la fecha y hora prevista del evento, no tendrá derecho a ningún reembolso.

Confirmación de reserva y nº de comensales: el número final de comensales y el menú elegido deberá comunicarse al restaurante con un mínimo de 7 días antes de la reserva. Este será el número de personas a facturar.

Adaptaciones por alergias o intolerancias: se podrán realizar adaptaciones a los menús en caso de alergia o intolerancia alimentaria, siempre que se comuniquen con antelación. El precio mínimo para personalizar el menú es de 47,50€ por persona.

Menú infantil: disponemos de un menú infantil para niños de hasta 8 años a un precio de 36€.

Consumo de comida y bebida: por su seguridad y la del resto de asistentes, no está permitido el consumo de bebidas y comida que no hayan sido elaborados y/o servidos en nuestras instalaciones.

Suplemento por hora extra: en caso de superar la hora de finalización del servicio (a partir de las 00h), se cobrará un suplemento adicional.

Precios con IVA incluido.

Contacto

Dirección

Ronda de Sant Antoni 84, 08001, Barcelona

Conexiones

Metro
Universitat (L1, L2)
Catalunya (L1, L3, FCG, R)

Bus Noche
N4, N6

Autobuses
55, D50, H16, H12, V13, 02, 22, 67, 7, B24, L95, 59, 67, B20, V1

Aerobus
Arribades: Plaza Universitat
Sortides: Plaza Catalunya

Contacto General

Teléfono: +34 93 330 30 30

E–mail: events@hotelcasabuenavista.com

www.hotelcasabuenavista.com

Redes sociales

IG: @antigacasabuenavista
FB: Antiga Casa Buenavista
IN: Antiga Casa Buenavista