



NAVIDAD EN EL BARCELÓ BILBAO NERVIÓN

¡celebra las fiestas con nosotros! 



Barceló Bilbao Nervión





Estimado cliente,

Quisiéramos, en primer lugar, agradecerle el interés y la confianza depositada en el Grupo Barceló para la celebración de su evento en nuestro hotel de Bilbao.

Le presentamos a continuación una cuidadosa oferta gastronómica especialmente elaborada por nuestros chefs para los eventos Navideños que deseen celebrar con familia, amigos y compañeros en estas fiestas.

Confiamos sean de su agrado y podamos compartir estos momentos entrañables con ustedes.

Nuestro equipo estará encantado de atenderle para garantizar que su evento sea un éxito.



Barceló Bilbao Nervión



COCKTAILS DE BIENVENIDA

COCKTAIL DE BIENVENIDA 1

Txikito de Salmón Ahumado y Queso
Fresco
Chupito de Crema Templada de
Nécoras
Brocheta de Pollo con Sésamo
Crocante y Salsa de Soja

Vinos, cervezas y refrescos

12.50€ PVP
IVA Incluido



COCKTAIL DE BIENVENIDA 2

Crema Templada de Puerros y
Crujiente de Bacon
Mini Ensalada César
Nuestras Croquetas Caseras
Calamarcitos Fritos con Salsa Ali Oli

Vinos, cervezas y refrescos

15€ PVP
IVA Incluido

Mínimo de 30 comensales



MENÚ "OMA"

Ensalada de Tomate de Rama y
Ventresca con Cebolleta Tierna

Hojaldre relleno de Puerro y
Langostinos

Erizo de Rabo de Buey Estofado al
Vino Tinto

Pastel Vasco

Surtido de Dulces Navideños

Café

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado y
Agua Km.O

47€ PVP

IVA Incluido



MENÚ "OLENTZERO"

Ensalada de Bacalao con Cremoso de
Puerros y Vinagreta

Popietas de Salmón Relleno de
Langostinos con Crema de Piquillos

Paleta de Cordero Asada a baja
Temperatura con Gratén de Patatas

Pastel de Calabaza y Canela con
Frostie de Queso Fresco

Surtido de Dulces Navideños

Café

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado y
Agua Km.O

52€ PVP

IVA Incluido

Barceló Bilbao Nervión





MENÚ "NERVIÓN"

Salpicón de Marisco con Vinagreta de
Jerez y Hojas Tiernas

Hojaldre Relleno de Setas de Temporada

Timbal de Bacalao al Ajo Arriero
con su Pil Pil

Solomillo Ibérico Asado con Bacon y
Mostaza Antigua

Pastel de Queso con Jalea de Fresas

Surtido de Dulces Navideños

Café

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado y
Agua Km.0

55€ PVP
IVA Incluido

MENÚ "BILBAO"

Ensalada de Timbal de Kabratxo
y Langostinos con Manzana Verde

Turrón de foie con Frutos Secos
y Crema de Boniato Dulce

Merluza rellena de Txangurro
en Salsa de Marisco

Lingote de Cochinillo Asado
en su jugo

Pantxineta rellena
de Crema de Chocolate

Surtido de Dulces Navideños

Café

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado y
Agua Km.0

60€ PVP
IVA Incluido



MENÚ "SANTO TOMÁS"

A compartir:

Jamón Ibérico con Tomate de Rama
y sus Tostas

Espárragos dos Salsas

Croquetas de Idiazábal
con Membrillo de Txakoli

6 Langostinos a la plancha
con Sal Marina

Cordero Asado al Estilo Tradicional
con Ensalada Fresca

Tostada al Aroma de Canela y Cítricos

Surtido de Dulces Navideños

Café

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado y
Agua Km.O

65€ PVP
IVA Incluido



MENÚ "ARRIAGA"

Sopa de Pescados y Mariscos

Ensalada de Bakalao
con sus Kokotxas al Pil pil

Rodaballo al Horno con Patata
Panadera y Tomate Confitado

Sorbete de Mojito

Tournedó de Solomillo
con salsa de Boletus

Tarta Sacher con Helado Casero

Surtido de Dulces Navideños

Café

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado y
Agua Km.O

75€ PVP
IVA Incluido

COCKTAIL "TXALAPARTA"

Tataki de Atún Marinado con Agridulce y Sésamo

Selección de Quesos del país con Dulce de Membrillo y Nueces

Mini Ensalada César con Picatostes

Chupito Templado de Setas de Temporada con Virutas de Foie

Cous Cous con Verduras Aromáticas

Risotto de Boletus Edulis con Parmesano

Medallón de Bacalao a la Romana Manchado de Vizcaína

Mini Hamburguesa de Ternera

Copita de Cheesecake y Confitura de Fresas

Surtido de Mini Tartas Variadas

Turrone y Dulces Navideños

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado, Cervezas, Refrescos y Agua Km.0

50€ PVP
IVA Incluido

COCKTAIL "IBAIZABAL"

Cascada de Jamón Ibérico con Pan con Tomate

Ceviche de Langostinos al Aroma de Lima y Cilantro

Mini Ensalada de Salpicón de Marisco

Surtido de Sushi del Nervión: Maki y Nigiri
(a partir de 60 personas)

Guacamole con Chips de Maiz

Brocheta de Cherry, Mozzarella y Aceite de Albahaca

Cazuelita de Arroz Caldoso Marinero

Tempura de Verduras con Salsa de Soja

Croquetitas de Txangurro

Buñuelos de Bacalao con Ali Oli

Brocheta de Pollo Marinado con Sésamo

Buffet de Repostería
Turrone y Dulces Navideños

Vinos tinto Crianza, Blanco, Rosado, Cerveza, refrescos y Agua Km.0

55€ PVP
IVA Incluido

Barceló Bilbao Nervión





Nuestras Sugerencias para completar su cocktail:

- Estación de Jamón Ibérico con Cortador en Vivo: 6€ por persona (para menos de 80 comensales, suplemento único de 500€)
- Fuente de Chocolate con Fruta de Temporada: 4.50€ por persona (para menos de 30 comensales, suplemento único de 135€)
- Candy Bar: 4€ por persona (para menos de 30 comensales, suplemento único de 120€)
- Sorbetes hechos con Nuestros Helados: 4€ por persona (Mojito, Manzana verde a la sidra, Naranja al Campari, Limón y Menta al Cava, Mandarina...)
- Tartas especiales en Alturas o Tematizadas

Quedamos a su disposición para elaborar cualquier otro tipo de cocktail a su medida, o si lo prefiere, realizar uno temático acorde a su evento



Barceló Bilbao Nervión





- Estos menús se servirán en salón privado para reservas a partir de 20 personas (bajo disponibilidad). Incluye la decoración de las mesas y tarjetones impresos con el menú.
- La estancia en el salón será hasta las 18.30h en el caso de almuerzos y hasta la 1h en el caso de cenas (salvo eventos con música)
- Consulte nuestros precios especiales de DJ y barra de bebidas en el salón, así como los descuentos para el alojamiento.

Complementos:

- *Sorbetes de nuestros Helados: 4€ (limón, manzana, mandarina, mojito..)
- *Copa de Licor o Chupito: 5€
- *Copa de Cava: 4€
- *Combinados de primeras marcas: 9€
- *Bolsa de Cotillón: 2.50€ por persona



CONDICIONES GENERALES:

Todos los menús se servirán en salón privado a partir de 20 personas (sujeto a disponibilidad)

La reserva incluye la decoración de las mesas y las minutas con el menú y logo de la empresa.

Precios especiales DJ, Barra Libre, Copa y cualquier extra que desee contratar.

Descuentos especiales en alojamiento para el día del evento

CONDICIONES DE PAGO Y ANULACIONES:

FIRMA DE CONTRATO que incluye forma de pago y gastos de anulación.

DEPÓSITO DE UN 30% sobre el importe total para reservar formalmente la fecha. Si no se ha elegido menú, se calculará sobre el menú base y un número aproximado de personas.

RESTO DEL PAGO según acuerdo teniendo en cuenta que no se admiten pagos en metálico de más de 10000€.

- 15 DÍAS ANTES DEL EVENTO, el cliente comunicará el menú elegido, reconfirmará el número de personas y pagará el 40% del total.
- 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO, se cerrará el número de comensales (salvo 5%), que será el que se facture.
- El 30% final se hará 3 días antes del Evento.

PROMOCIÓN ESPECIAL HASTA 10 DE NOVIEMBRE

5% de descuento para reservas de comidas o cenas que se confirmen antes del 10 de Noviembre excepto reservas para los días 16 y 17 de Diciembre.





INFORMACIÓN Y
RESERVAS

BARCELÓ BILBAO
NERVIÓN 944.445.47.00



Marta Cazorla y Esther Rodríguez
bilbaonervion.eventos@barcelo.com

