

Fundació Joan Miró



Propuesta gastronómica en el Restaurante de la Fundació Joan Miró

**¡Celebra tu evento
en la Miró!**

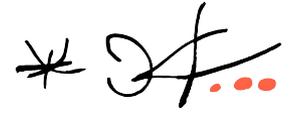
Fundació Joan Miró



Índice

Un enclave único	 03
El Restaurante de la Miró	 06
Propuesta gastronómica	 09
Contacto	 21

Un enclave único



La Fundació Joan Miró se encuentra en el emblemático parque de Montjuïc, en un edificio diseñado por Josep Lluís Sert, con espectaculares vistas a la ciudad de Barcelona.

Una combinación de arte, arquitectura y paisaje que convierte a la Fundació en el escenario ideal para eventos inolvidables.



El edificio de Sert

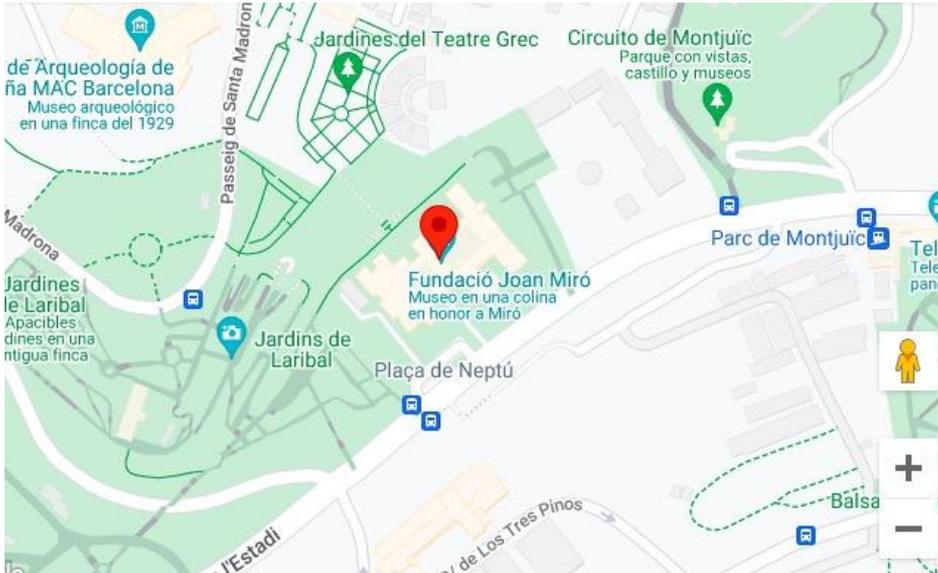


Con una estructura racionalista y rasgos mediterráneos, el edificio de la Fundació Joan Miró no solo es una obra de arte en sí misma, sino también un icono cultural.

La obra de Josep Lluís Sert, arquitecto, urbanista y gran amigo de Joan Miró, es uno de los ejemplos más destacados de la arquitectura de vanguardia en Barcelona.



Dónde estamos



[Ver en Google Maps](#)

Parque de Montjuïc
08038 Barcelona
T +34 934 439 470
info@fmirobcn.org

Autobuses

55 y 150 (bus Parque de Montjuïc)

Funicular de Montjuïc

Paral·lel - Parque de Montjuïc
(metro Paral·lel, tarifa integrada)

Transporte privado

No hay aparcamiento privado
Se recomienda el transporte público

A pie

[Descubre los caminos de Montjuïc](#) para llegar a la Fundació Joan Miró y la ruta por los monumentos, museos y espacios destacados del Parque de Montjuïc.

El Restaurante de la Fundació Joan Miró

**"Lo que de verdad
me gusta es la cocina
de campo, el pan rústico,
el buen aceite de oliva."**

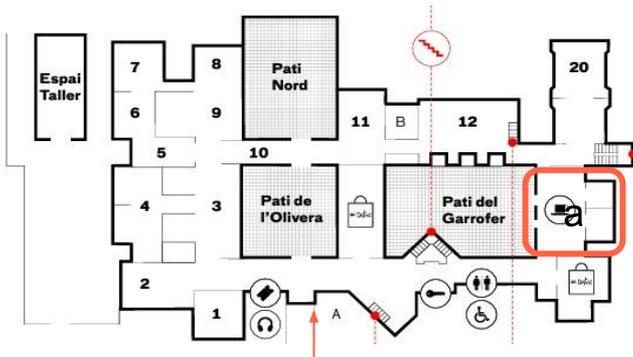
Joan Miró

El Restaurante + terraza



El restaurante de la Fundació cuenta con impresionantes ventanales con vistas al jardín y una terraza que da al Patio del Algarrobo.

El restaurante ofrece una variada carta basada en recetas mediterráneas y en la cocina tradicional catalana, y está disponible para cenas de empresa y celebraciones privadas.



El Restaurante + terraza



Características del espacio

Nivel: Planta 0

Dimensiones: 140 + 112 m²

Aforo:



De pie (cóctel): 140 + 70 personas

Sentadas (gala): 70 + 50 personas

Sentadas (teatro): 80 + 90 personas

Espacio cubierto: Sí (restaurante) + No (terrazza)

Horario: *Fuera del horario del museo* *

* *Horario del museo:*

Del 1 de noviembre al 31 de marzo, de martes a domingo de 10 a 19 h.

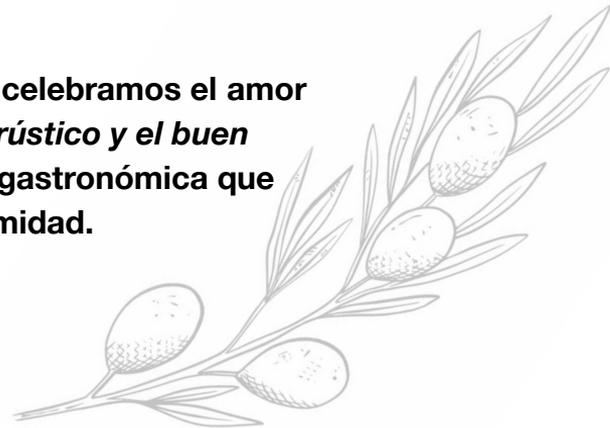
Del 1 de abril al 31 de octubre, de martes a sábado de 10 a 20 h. Domingos y festivos de 10 a 19 h.

Lunes no festivos, cerrado.



Sabor local y tradición: El compromiso gastronómico de la Fundación Joan Miró

En el restaurante de la Fundació Joan Miró celebramos el amor del artista por la "*cocina de campo, el pan rústico y el buen aceite de oliva*", ofreciendo una propuesta gastronómica que captura la esencia de la sencillez y la proximidad.



Propuesta gastronómica

Pausa Café	 11
Cóctel	 14
Menús de grupo	 17
Condiciones generales	 20

Pausa Café 1



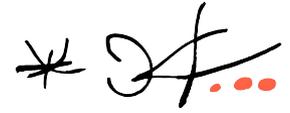
Mini croissant clásico
Mini croissant de chocolate

Cafés (La Finca selección)
Leche (entera, sin lactosa)
Bebidas vegetales (de avena y de soja)
Infusiones Premium (té negro, té verde, rooibos, poleo menta, manzanilla)
Agua, agua con gas
Zumos de naranja, melocotón, piña y manzana

Precio por persona: 12,50 €

El precio incluye IVA (10%)





Pausa Café 2

Mini croissant clásico
Mini croissant de chocolate
Mini bocata de jamón
Mini bocata de queso
Brocheta de fruta natural de temporada

Cafés (La Finca selección)
Leche (entera, sin lactosa)
Bebidas vegetales (de avena y de soja)
Infusiones Premium (té negro, té verde, rooibos, poleo menta, manzanilla)
Agua, agua con gas
Zumos de naranja, melocotón, piña y manzana

Preu per persona: 17,50 €

El preu inclou IVA (10%)



Pausa Café



Condiciones del servicio

Espacio: Restaurante de la Fundació y Terraza del Restaurante

Horario: De martes a domingo de 9:00 a 12:00 h

Capacidad de servicio: Mínimo 10 personas. Máximo 45 personas de pie

Duración del servicio: 2 horas

Formato: Autoservicio

| En caso de intolerancias alimentarias o dieta vegana, os propondremos opciones alternativas. ¡Consultadnos!



Cóctel 1

Chips vegetales

Aceitunas rellenas de anchoa

Sándwich de salmón ahumado con queso crema y pepinillos

Sándwich de sobrasada con lágrimas de miel

Sándwich de queso de cabra, pera y crujiente de jamón ibérico

Agua, agua con gas y refrescos

Cerveza (Estrella Damm, Free Damm)

Vermut de la casa

Vino tinto Clos Primat (D.O Empordà)

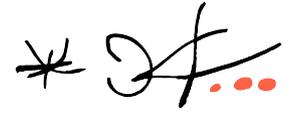
Vino blanco Clos Primat Blanc (D.O Empordà)

Precio por persona: 15,50 €

El precio incluye IVA (10%)



Cóctel 2



- Canapés de foie mi-cuit
- Canapés de jamón ibérico
- Canapés de chorizo al vino blanco
- Canapés de salmón ahumado, aguacate y tomate
- Piruletas de langostinos con salsa tártara
- Sándwiches de queso brie y trufa

- Agua, agua con gas y refrescos
- Cerveza (Estrella Damm)
- Vino tinto Clos Primat (D.O Empordà)
- Vino blanco Karamba (D.O Penedès)
- Cava Família Oliveda Brut Jove (D.O Cava)

Precio por persona: 24,75 €

El precio incluye IVA (10%)



Cóctel



Condiciones del servicio

Espacios: Restaurante de la Fundació

Horarios: De martes a domingo, de 13:00 a 15:30 h

Capacidad de servicio: Mínimo 15 personas / Máximo 45 personas

Duración del servicio: 2 horas

I En caso de intolerancias alimentarias o dieta vegana, os propondremos opciones alternativas. ¡Consultadnos!

Menú para grupos 1

Primeros a compartir:

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y limón
Piruletas de langostino con salsa tártara
Pimientos de Padrón
Patatas bravas caseras
Calamar en tempura con alioli
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva

Segundos a elegir:

Suprema de salmón a la plancha o con mostaza antigua
Canelones de asado con bechamel
Wok de arroz con pollo y verduras *
Butifarra de payés con judías y tomate al horno

* *Opción vegetariana: Wok de arroz con verduras salteadas*

Postres a elegir:

Carrot cake
Brownie de chocolate

Cafés (La Finca selección)
Infusiones Premium
Agua, agua con gas, refrescos
Cerveza (Estrella Damm)
Vino tinto Clos Primat (D.O Empordà)
Vino blanco Clos Primat Blanc (D.O Empordà)

Precio por persona: 32,50 €

El precio incluye IVA (10%)



Menú para grupos 2

Primeros para compartir:

Foie micuit con tostaditas

Carpaccio de ternera con queso parmesano

Plato de jamón ibérico

Xató, ensalada tradicional catalana

Escalivada catalana con anchoas

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva

Segundos a elegir:

Bacalao con crema de setas y cebollino

Entrecot a la plancha con patata y tomate al horno

Parrillada de verduras con olivada

Solomillo de cerdo con crema de roquefort



Postres a elegir:

Crema catalana

Tarta de queso

Cafés (La Finca selección)

Infusiones Premium

Agua, agua con gas, refrescos

Cerveza (Estrella Damm)

Vino tinto Vila-Closa Negre (D.O Terra Alta)

Vino blanco Vila-Closa Blanc (D.O Terra Alta)

Precio por persona: 37,50 €

El precio incluye IVA (10%)



Menús para grupos



Condiciones del servicio

Espacio: Restaurante de la Fundació

Horarios: De martes a domingo, de 13:00 a 15:30 h

Capacidad de servicio: Mínimo 8 personas / Máximo 30 personas sentadas

Duración del servicio: 2,5 horas

- ! **Segundos platos y postres a confirmar con un mínimo de 72 horas de antelación: restaurant@fmirobcn.org.**
- ! **Bodega:** Incluye una botella de vino cada tres personas. Otras peticiones o cantidades: a valorar aparte.
- ! **En caso de intolerancias alimentarias o dieta vegana, os propondremos opciones alternativas. ¡Consultadnos!**

Propuesta gastronómica

Condiciones generales del servicio



I En horario de museo no se paga espacio

I Los precios incluyen el 10% d'IVA

I Los precios no incluyen:

- Alquiler de otros espacios
- Servicios de carpas y calefacción
- Servicios de limpieza y seguridad
- Suplementos de costos de personal
- Música o audiovisuales
- Servicio de fotografía y decoración floral
- Pérdidas o rotura de material
- Montajes y desmontajes
- Servicio de guardarropa

I Condiciones de pago: 40% a la confirmación del servicio y 60% el día antes del servicio

I Política de cancelación: Cancelación sin cargo mínimo 4 días antes del servicio (en caso contrario, se abonará la totalidad). No se aceptarán bajas con menos de 3 días de antelación.

restaurant@fmirobcn.org

T +34 682 656 331

Parc de Montjuïc

08038 Barcelona

www.fmirobcn.org

Fundació Joan Miró



¡Celebra tu evento en la Miró!

¿Imaginas una copa de bienvenida con Barcelona a tus pies, una cena bajo las estrellas o una visita guiada privada que convierta tu celebración en una experiencia única?

**Cuéntanos tu idea y nuestro
equipo de eventos estará
encantado de hacerla realidad.**

events@fmirobcn.org

T +34 678 832 322

Parc de Montjuïc

08038 Barcelona

www.fmirobcn.org