

Fundació Joan Miró



Proposta gastronòmica al Restaurant de la Fundació Joan Miró

**Celebra el teu
esdeveniment a la Miró!**

Índex

Un enclavament únic	03
El Restaurant de la Miró	06
Proposta gastronòmica	09
Contacte	21

Un enclavament únic



La Fundació Joan Miró es troba a l'emblemàtic parc de Montjuïc, en un edifici dissenyat per Josep Lluís Sert, amb espectaculars vistes a la ciutat de Barcelona.

Una combinació d'art, arquitectura i paisatge que converteix la Fundació en el marc idoni per esdeveniments inoblidables.



L'edifici de Sert

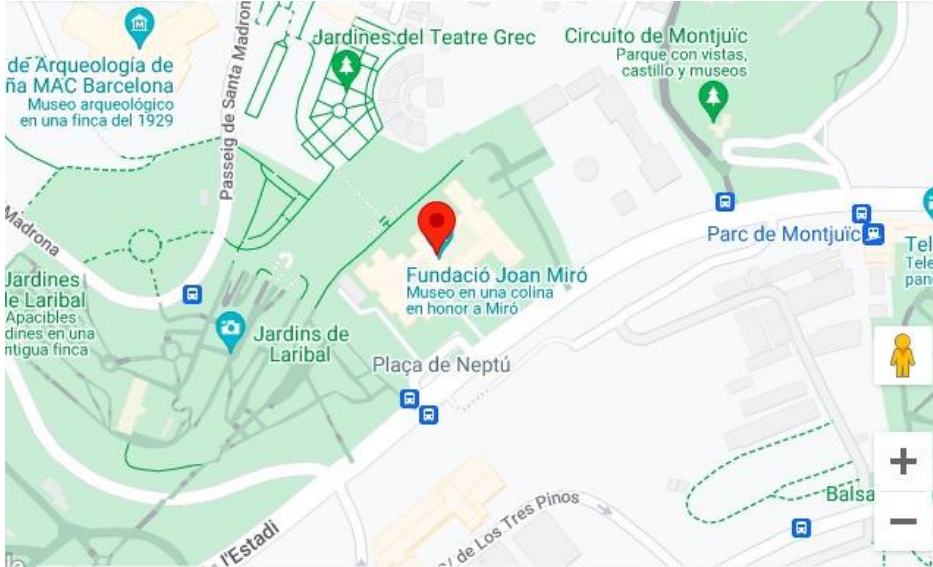


Amb una estructura racionalista i trets mediterranis, l'edifici de la Fundació Joan Miró, no només és una obra d'art en si mateixa, sinó també una icona cultural.

L'obra de Josep Lluís Sert, arquitecte, urbanista i gran amic de Joan Miró, és un dels exemples més destacats d'arquitectura d'avantguarda a Barcelona.



On som



[Veure a Google Maps](#)

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

Autobusos
55 i 150 (bus Parc de Montjuïc)

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

Transport privat
No hi ha aparcament privat
Es recomana transport públic

A peu
[Descobriu els camins](#) de Montjuïc per arribar a la
Fundació Joan Miró i la ruta pels monuments, museus
i espais destacats del Parc de Montjuïc.

El Restaurant de la Fundació Joan Miró

**“El que de veritat
m’agrada és la cuina
de pagès, el pa rústic,
el bon oli d’oliva”.**

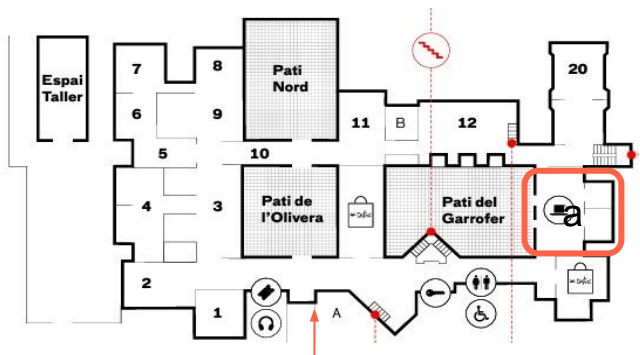
Joan Miró

El Restaurant + terrassa



El restaurant de la Fundació compta amb uns impressionants finestrals amb vistes al jardí i d'una terrassa que dóna al Pati del Garrofer.

El restaurant ofereix una variada carta basada en receptes mediterrànies i en la cuina tradicional catalana, i està disponible per a sopars d'empresa i celebracions.



El Restaurant + terrassa

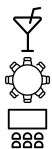


Característiques de l'espai

Nivell: Planta 0

Dimensions: 140 + 112 m2

Aforament:



Dretes (còctel): 140 + 70 persones

Assegudes (gala): 70 + 50 persones

Assegudes (teatre): 80 + 90 persones

Espai cobert: Sí (Restaurant) + No (terrassa)

Horari: *Fora d'horari de museu* *

* *Horari de museu:*

De l'1 de novembre al 31 de març, de dimarts a diumenge de 10 a 19h.

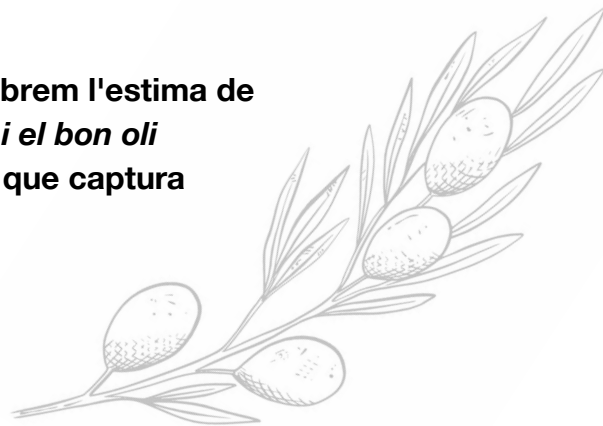
De l'1 d'abril al 31 d'octubre, de dimarts a dissabte de 10 a 20h. Diumenges i festius de 10 a 19h.

Dilluns no festius, tancat



Sabor local i tradició: El compromís gastronòmic de la Fundació Joan Miró

Al restaurant de la Fundació Joan Miró celebrem l'estima de l'artista per la *"cuina de pagès, el pa rústic i el bon oli d'oliva"* oferint una proposta gastronòmica que captura l'essència de la senzillesa i la proximitat.



Proposta gastronòmica

Pausa Cafè	 11
Còctel	 14
Menús de grup	 17
Condicions generals	 20

Pausa Cafè 1



Mini croissant clàssic

Mini croissant de xocolata

Cafès (La Finca selecció)

Llet (sencera, sense lactosa)

Begudes vegetals (de civada i de soja)

Infusions Premium (te negre, te verd, rooibos, poleo menta, camamilla)

Aigua, aigua amb gas

Sucs de taronja, préssec, pinya i poma

Preu per persona: 12,50 €

El preu inclou IVA (10%)





Pausa Cafè 2

Mini croissant clàssic

Mini croissant de xocolata

Mini entrepà de pernil

Mini entrepà de formatge

Broqueta de fruita natural de temporada

Cafès (La Finca selecció)

Llet (sencera, sense lactosa)

Begudes vegetals (de civada i de soja)

Aigua, aigua amb gas

Sucs de taronja, préssec, pinya i poma

Preu per persona: 17,50 €

El preu inclou IVA (10%)



Pausa Cafè



Condicions del servei

Espai: Restaurant de la Fundació i Terrassa del Restaurant

Horari: De dimarts a diumenge de 9:00 a 12:00 h

Capacitat de servei: Mínim 10 persones. Màxim 45 persones a peu dret

Durada de servei: 2 hores

Format: Autoservei

I En el cas d'intoleràncies alimentàries o dieta vegana us proposarem opcions alternatives. Consulteu-nos!

Còctel 1



Xips vegetals

Olives farcides d'anxova

Sandwich de salmó fumat amb formatge crema i cogombrets

Sandwich de sobrassada amb llàgrimes de mel

Sandwich de formatge de cabra, pera i cruixent de pernil ibèric

Aigua, aigua amb gas i refrescos

Cervesa (Estrella Damm, Free Damm)

Vermut de la casa

Vi negre Clos Primat (D.O Empordà)

Vi blanc Clos Primat Blanc (D.O Empordà)

Preu per persona: 15,50 €

El preu inclou IVA (10%)



Còctel 2

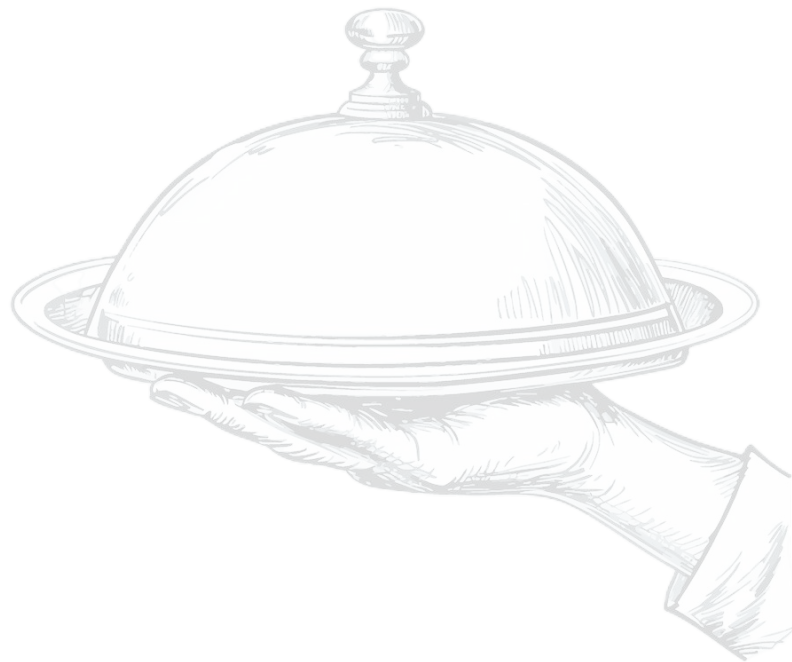


Canapés de foie mi-cuit
Canapés de pernil ibèric
Canapés de xoricet al vi blanc
Canapés de salmó fumat, alvocat i tomàquet
Piruletes de llagostins amb salsa tàrtara
Sandvitxos de formatge brie i trufa

Aigua, aigua amb gas i refrescos
Cervesa (Estrella Damm)
Vi negre Clos Primat (D.O Empordà)
Vi blanc Karamba (D.O Penedès)
Cava Família Oliveda Brut Jove (D.O Cava)

Preu per persona: 24,75 €

El preu inclou IVA (10%)





Condicions del servei

Espais: Restaurant de la Fundació

Horaris: De dimarts a diumenge, de 13:00 a 15:30 h

Capacitat de servei: Mínim 15 persones / Màxim 45 persones

Durada de servei: 2 hores

I En el cas d'intoleràncies alimentàries o dieta vegana us proposarem opcions alternatives. Consulteu-nos!

Menú per a grups 1



Primers a compartir:

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel i llimona
Piruletes de llagostí amb salsa tàrtara
Pebrots del Padró
Patates braves casolanes
Calamar en tempura amb allioli
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva

Segons a escollir:

Suprema de salmó a la planxa o a la mostassa antiga
Canelons de rostit amb beixamel
Wok d'arròs amb pollastre i verdures *
Botifarra de pagès amb mongetes i tomàquet al forn
* *Opció vegetariana: Wok d'arròs amb verdures saltades*

Postres a escollir:

Carrot cake
Brownie de xocolata

Cafès (La Finca selecció)
Infusions Premium
Aigua, aigua amb gas, refresc
Cervesa (Estrella Damm)
Vi negre Clos Primat (D.O Empordà)
Vi blanc Clos Primat Blanc (D.O Empordà)

Preu per persona: 32,50 €

El preu inclou IVA (10%)

Menú per a grups 2

Primers a compartir:

Foie micuit amb torradetes

Carpaccio de vedella amb formatge parmesà

Plat de pernil ibèric

Xató, amanida tradicional catalana

Escalivada catalana amb anxoves

Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva

Segons a escollir:

Bacallà a la crema de bolets amb cibulet

Entrecot a la planxa amb patata i tomàquet al forn

Graellada de verdures amb olivada

Filet de porc a la crema de roquefort

Postres a escollir:

Crema catalana

Pastís de formatge

Cafès (La Finca selecció)

Infusions Premium

Agua, aigua amb gas, refresc

Cervesa (Estrella Damm)

Vi negre Vila-Closa Negre (D.O Terra Alta)

Vi blanc Vila-Closa Blanc (D.O Terra Alta)

Preu per persona: 37,50 €

El preu inclou IVA (10%)



Menú per a grups



Condicions del servei

Espai: Restaurant de la Fundació

Horaris: De dimarts a diumenge, de 13:00 a 15:30 h

Capacitat de servei: Mínim 8 persones / Màxim 30 persones assegudes

Durada de servei: 2'5 hores

- I Segons plats i postres a confirmar amb mínim 72 hores d'antelació: restaurant@fmirobcn.org.**
- I Bodega:** Inclou una ampolla de vi cada tres persones. Altres peticions o quantitats: a valorar a part.
- I En el cas d'intoleràncies alimentàries o dieta vegana us proposarem opcions alternatives. Consulteu-nos!**

Proposta gastronòmica

Condicions generals del servei



I En horari de museu no es paga espai

I Els preus inclouen el 10% d'IVA

I Els preus no inclouen:

- Lloguer d'altres espais
- Serveis de carpes, calefaccions
- Serveis de neteja i seguretat
- Suplements de costos de personal
- Música o audiovisuals
- Servei de fotògraf i decoració floral
- Pèrdues o trencament de material
- Muntatges i desmuntatges
- Servei de guardarroba

I Condicions de pagament: 40% a la confirmació del servei i 60% el dia abans del servei

I Política de cancel·lació: Cancel·lació sense càrrec: mínim 4 dies abans del servei (en cas contrari s'abonarà la totalitat). No s'acceptaran baixes de convidats a menys de 3 dies.

restaurant@fmirobcn.org

T +34 682 656 331

Parc de Montjuïc

08038 Barcelona

www.fmirobcn.org

Celebra el teu esdeveniment a la Miró!

Imagines una copa de benvinguda amb Barcelona als peus, un sopar sota les estrelles o una visita guiada privada que faci de la teva celebració una experiència única?

**Explica'ns la teva idea i el nostre
equip d'esdeveniments estarà
encantat de fer-la realitat.**

events@fmirobcn.org

T +34 678 832 322

Parc de Montjuïc

08038 Barcelona

www.fmirobcn.org