



MENÚS PARA GRUPOS





UN EMBLEMA DE LA GASTRONOMÍA

Con 189 años de historia, 7 Portes es un restaurante emblemático y un referente en la ciudad de Barcelona, de la cocina y gastronomía catalana.

Formando parte de la historia de Barcelona, testigo de grandes momentos con personalidades de todo el mundo y eventos culturales, 7 Portes dispone de 9 espacios privados y semi-privados donde se pueden celebrar eventos familiares o de empresa además de los espacios del restaurante.

SALONES Y ESPACIOS PRIVADOS

Nuestros salones y espacios privados y semi-privados son perfectos para disfrutar de una experiencia única y personalizada según las necesidades de cada cliente y ocasión.

Sus distintas capacidades nos permiten personalizar cada reserva y tratarla como un proyecto único y singular, adaptado también a especificaciones técnicas (proyectors, pantallas, sonido o servicio de megafonía).

MENÚS PARA GRUPOS

Los platos de nuestra cocina describen nuestra pasión por la gastronomía.

Descubre su sabor tradicional combinado con la cocina actual y moderna. Para tus eventos corporativos y familiares más especiales, hemos diseñado nuestros Menús 2026, compuestos por entrantes fríos y calientes para compartir, un plato principal a elegir y postres. Todos incluyen una propuesta de bodega, infusiones y café.

PETICIONES ESPECIALES

Como complemento a nuestros menús, tenemos a tu disposición varios productos y/o servicios adicionales como copa de bienvenida, copas para el brindis o bebidas de sobremesa y actuaciones especiales (música, equipo audiovisual u otros).

Todos ellos diseñados para hacer de tu evento en 7 Portes una experiencia inolvidable.



OPCIÓN 1

58,00€

Degustación de jamón ibérico de bellota
Pan de coca con tomate
Mini gazpacho
Degustación de ensaladilla rusa
Steak tartar en cuchara
Langostinos en tempura con salsa romesco
Canelón 7 Portes
Croquetas de bacalao
Degustación de paella Parellada de pescado
Degustación de paella de verduras

Mini mousse de chocolate

o
Mini crema catalana

Duración del servicio: 1h

OPCIÓN 2

69,00€

Degustación de crema de langosta
Degustación de jamón ibérico de bellota
Pan de coca con tomate
Tartar de atún con aguacate en cuchara
Cazuelita de chistorras
Xató ligero pequeño
Mini cóctel de langostinos
Langostinos en tempura con salsa romesco
Buñuelos de bacalao
Croquetas 7 Portes
Croquetas crujientes de jamón ibérico de bellota
Boquerones fritos
Degustación de paella de verduras

Mini pastel de queso con fruta de temporada

o
Nyaps con nata

Duración del servicio: 1h 30min

OPCIÓN 3

78,00€

Anchoas 7 Portes
Degustación de jamón ibérico de bellota
Pan de coca con tomate
Mini gazpacho
Degustación de ensaladilla rusa
Xató ligero pequeño
Steak tartar en cuchara
Langostinos en tempura con salsa romesco
Canelón 7 Portes
Croquetas de bacalao
Croquetas 7 Portes de pollo y jamón
Boquerones fritos
Degustación de paella Parellada de pescado
Degustación de paella de verduras

Mini pastel de queso con fruta de temporada

o
Mini crema catalana

Duración del servicio: 2h

BEBIDAS, INCLUYE:

Selección de vinos 7 Portes

Los vinos 7 Portes son una cuidada selección anual de vinos del país, con una buena relación calidad-precio. El consumo estimado es de 1 botella cada 3 personas.

Aguas Minerales

Cafés o Infusiones

Pan rústico de horno de leña

Si lo prefieren, también podemos ofrecerles otras opciones con suplemento:

Selección Superior
DOC Rioja
DO Montsant

+ 12€/pers

Selección Premium
DO Ribera del Duero,
DOC Rioja o DO Montsant

+ 18€/pers

Todos los precios incluyen IVA.

Servicio de pie. Disponible para grupos a partir de 20 personas.

Si desea plantear otras opciones consulte, por favor, nuestro equipo de reservas. La opción de menú elegida debe ser la misma para todo el grupo (mesa completa).

Sin esta petición y la confirmación por escrito del restaurante, el servicio deberá ser a la carta.

Al aceptar nuestros menús, usted acepta la **política de confirmaciones y de cancelaciones del restaurante.**



Passeig Isabel II, 14
08003 Barcelona
Telf . +34 93 319 30 33
reserves@7portes.com
www.7portes.com
Síguenos en @7portes



OPCIÓN 1

52,00€

Escalivada
Pan de coca con tomate
Ensaladilla rusa
Croquetas 7 Portes
Cazuelita de mejillones a la marinera
Calamares a la romana con mayonesa y romesco

Paella Parellada tradicional de pescado

Sorbete de limón

OPCIÓN 2

55,00€

Tartar de tomate con langostinos
Pan de coca con tomate
Cazuelita de mejillones a la marinera
Croquetas 7 Portes

Guiso tradicional de carrillera de cerdo
con parmentier de patata trufada

Sorbete de mandarina con cava

OPCIÓN 3

62,00€

Tartar de tomate con langostinos
Jamón ibérico de bellota
Pan de coca con tomate
Tarrina de *foie micuit*, elaborado en nuestra cocina,
acompañado de gelatina de jerez y sangría
Calamares a la romana con mayonesa y romesco

Almejas al estilo Guetaria

Biscuit con chocolate caliente

OPCIÓN 4

69,00€

Escalivada
Pan de coca con tomate
Selección de fritos 7 Portes:
- Croquetas 7 Portes
- Buñuelos de bacalao
Cazuelita de mejillones a la marinera

Solomillo de ternera

Crema catalana

SERVICIO DE BEBIDAS*

16,00€

Selección de vinos 7 Portes

Los vinos 7 Portes son una cuidada selección anual de vinos del país, con una buena relación calidad-precio. El consumo estimado es de 1 botella cada 3 personas.

Aguas Minerales

Cafés o Infusiones

Pan rústico de horno de leña

Si lo prefieren, también podemos ofrecerles otras opciones con suplemento:

Selección Superior +12€/pers

DOC Rioja
DO Montsant

Selección Premium +18€/pers

DO Ribera del Duero,
DOC Rioja o DO Montsant

Todos los precios incluyen IVA.

Si desea plantear otras opciones consulte, por favor, nuestro equipo de reservas. La opción de menú elegida debe ser la misma para todo el grupo (mesa completa).

Sin esta petición y la confirmación por escrito del restaurante, el servicio deberá ser a la carta.

Al aceptar nuestros menús, usted acepta la **política de confirmaciones y de cancelaciones del restaurante.**



Passeig Isabel II, 14
08003 Barcelona
Telf . +34 93 319 30 33
reserves@7portes.com
www.7portes.com
Síguenos en @7portes



OPCIÓN 1

53,00€

Ensalada de tomates y cebolla
confitada con ventresca de atún

Arroz negro con sepia y almejas

Paella Parellada tradicional de pescado

Pijama con la receta clásica

OPCIÓN 2

60,00€

Ensalada de bogavante

Guiso tradicional de carrillera de cerdo
con parmentier de patata trufada

Steak tartar cortado a
mano ligeramente al jerez

Crema catalana

OPCIÓN 3

67,00€

Escalivada

Espaldita de cordero
con patatas panadera

Rape a l'all cremat con
almejas y patatas

Sorbete de limón

SERVICIO DE BEBIDAS*

16,00€

Selección de vinos 7 Portes

Los vinos 7 Portes son una cuidada selección anual de vinos del país, con una buena relación calidad-precio. El consumo estimado es de 1 botella cada 3 personas.

Aguas Minerales

Cafés o Infusiones

Pan rústico de horno de leña

Si lo prefieren, también podemos ofrecerles otras opciones con suplemento:

Selección Superior +12€/pers
DOC Rioja
DO Montsant

Selección Premium +18€/pers
DO Ribera del Duero,
DOC Rioja o DO Montsant

Todos los precios incluyen IVA.

Se deberá comunicar con una **antelación mínima de 4 días** antes del evento el número de comensales que han escogido cada opción de plato principal.

Si desea plantear otras opciones consulte, por favor, nuestro equipo de reservas. La opción de menú elegida debe ser la misma para todo el grupo (mesa completa).

Sin esta petición y la confirmación por escrito del restaurante, el servicio deberá ser a la carta.

Al aceptar nuestros menús, usted acepta la **política de confirmaciones y de cancelaciones del restaurante.**



Passeig Isabel II, 14
08003 Barcelona
Telf . +34 93 319 30 33
reserves@7portes.com
www.7portes.com
Síguenos en @7portes



*El servicio de bebidas debe sumarse al precio de la opción gastronómica.

Política de confirmaciones y de cancelaciones

1. Grupos hasta 39 comensales.

Confirmaciones

La reserva del grupo quedará confirmada a partir del pago efectivo del depósito. Este depósito inicial se descontará de la factura de su evento en el restaurante.

Modificaciones de comensales

Se facturarán los menús confirmados a 2 días antes del evento. Cualquier modificación debe comunicarse por escrito a reserves@7portes.com

Cancelaciones

En caso de tener que cancelar su reserva, deberá notificarlo con una antelación mínima de 4 días (antes de la celebración del evento); superado este plazo, el pago del depósito de garantía no será reembolsado.

Fuerza mayor

Se considerarán como fuerza mayor los fenómenos atmosféricos impredecibles como terremotos, huracanes o inundaciones. También se incluyen los disturbios, aunque se descartan las huelgas programadas. No se consideran causas de fuerza mayor las enfermedades, excepto las acreditadas o aquellas que obliguen por ley al confinamiento o restrinjan el movimiento; en todo caso, estas causas justificarían a las personas afectadas, no a las demás que puedan formar parte del grupo o reserva. En caso de cancelación por motivos médicos, el depósito no se reembolsará, sino que se reservará para una ocasión posterior.

2. Grupos a partir de 40 comensales.

Las reservas de más de 40 personas están sujetas a condiciones específicas. Por favor, contacten directamente con nuestro departamento de reservas para una atención personalizada: reserves@7portes.com

