



## MENÚS PARA GRUPOS





## UN EMBLEMA DE LA GASTRONOMÍA

Con 188 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 (proyectores, 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 2025, 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.



# ENTRANTES (a compartir)

Escalivada 19,00€

Pan de coca con tomate

Ensaladilla rusa

Croquetas 7 Portes

Cazuelita de mejillones a la marinera

Calamares a la romana con mayonesa  
y romesco

A

Escalivada 14,50€

Pan de coca con tomate

Selección de fritos 7 Portes:

- Croquetas 7 Portes
- Buñuelos de bacalao

Cazuelita de mejillones a la marinera

B

Trío de ensaladas clásicas 24,50€

catalanas: *escalivada, xató, esqueixada*

Pan de coca con tomate

Anchoas 7 Portes

Canelones 7 Portes

C

Ensalada de langostinos con tomate 29,00€

natural picado

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

D

Copa de cava de bienvenida (+3,90€ /unidad)

Un pequeño lujo: Ostra al gin (+8,00€ /unidad)

# PLATO PRINCIPAL

A Paella Parellada tradicional  
de pescado 27,50€

B Suquet de pescadores de  
pescado y marisco 38,00€

C Bacalao a la muselina de ajos de  
la Sra. Carmen 28,50€

D Solomillo de ternera a la plancha 33,50€  
(a escoger):  
- a la mostaza al aroma de romero  
- con salsa de trufa

# POSTRES

(escoger 1 de las cuatro opciones)

A Sorbete de limón 7,50€

B Crema catalana

C Biscuit helado (el postre del Sr. Paco)

D Fruta de temporada

Todos nuestros postres son caseros,  
elaborados por el equipo de pastelería del 7 Portes.

# BEBIDAS (por mesa completa)

Selección de Vinos  
7 Portes 12,50€

Los vinos 7 Portes son una cuidada  
selección anual de vinos del país,  
con una buena relación calidad-precio.

Aguas minerales

Cafés o infusiones

Pan rústico de horno de leña

Si lo prefieren también  
podemos ofrecerles:  
Selección Superior +10,50€/pers.

Vino tinto: DOCa Rioja o

DO Montsant

Vino blanco: D.O. Rueda

Selección Premium +16,00€/pers.

Vino tinto: D.O. Ribera del Duero,

DOCa Rioja o DO Montsant

Vino blanco: DOQ Priorat

El consumo estimado es 1 botella cada 3 personas.

Presentamos aquí las combinaciones de platos más demandados  
por nuestros clientes para facilitar su elección.  
Si quiere plantear otras opciones consulte por favor con nuestro  
equipo de reservas.

# IDEAS PARA ELABORAR su propio MENÚ

Puede seleccionar el menú más adecuado para su evento,  
escogiendo una propuesta de cada uno de los 4 bloques:

- 1) Entrantes (a escoger A, B, C o D)  
+  
2) Plato Principal (a escoger A, B, C o D)  
+  
3) Postres (a escoger A, B, C o D)  
+  
4) Bebidas

La opción de los entrantes elegidos debe ser la misma para todo  
el grupo (mesa completa) y deberán confirmar por escrito la  
selección del plato principal y el postre mínimo 72 horas antes  
del evento.

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

Todos los precios incluyen IVA.

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



188 años de cocina.

Passeig Isabel II, 14 • 08003 Barcelona  
Telf. +34 93 319 30 33 • [reserves@7portes.com](mailto:reserves@7portes.com) • [www.7portes.com](http://www.7portes.com)

# **POLÍTICA de CONFIRMACIONES y de CANCELACIONES de GRUPOS**

## **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](mailto: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.