



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)

A 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*

B 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

C Trío de ensaladas clásicas catalanas: *escalivada, xató, esqueixada* **24,50€**
 Pan de coca con tomate
 Anchoas 7 Portes
 Canelones 7 Portes

D Ensalada de langostinos con tomate natural picado **29,00€**
 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

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

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

PLATO PRINCIPAL

A Paella Parellada tradicional **27,50€**
 de pescado

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

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

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 **16,00€**

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.



189 años de cocina.

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

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.