



# PROGRAMA EMPRESAS 2025



# REUNIONES

–

# NUESTRAS SALAS



- Luz natural
- Independiente
- Proyector y audio integrado
- Pantalla de 80"
- Insonorizada
- Vistas a terraza



- Luz natural
- Pantalla de 85"
- Vistas a Av. de Roma
- Audio integrado
- Ampliable con Sala Miró



- Luz natural
- Pantalla de 75"
- Vistas a Av. de Roma
- Perfecta para grupos reducidos
- Audio integrado
- Ampliable con Sala Tàpies



- Luz natural
- Pantalla de 85" y 55"
- Vistas a Av. de Roma
- Perfecta para team building
- Audio integrado

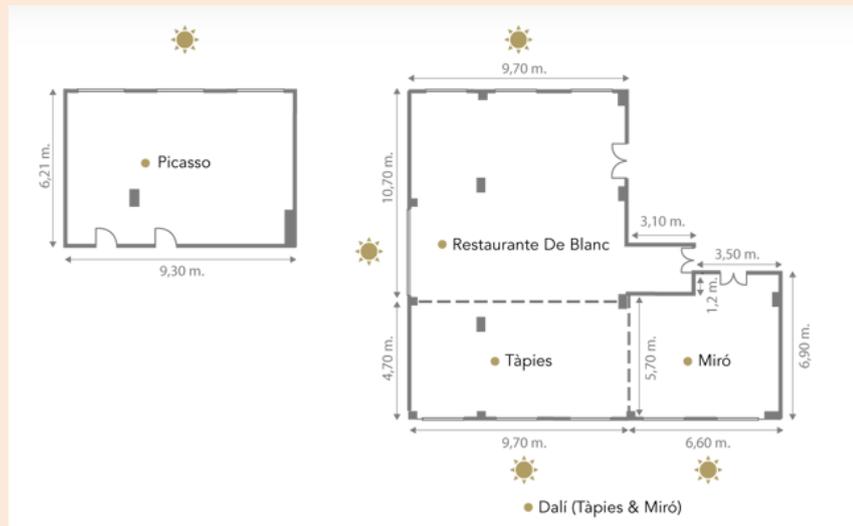


- Mucha luz natural con grandes ventanales
- Pantalla de 85"
- Totalmente exterior
- Acceso directo desde Av de Roma y con salida a terraza
- Perfecta para grupos reducidos

# TARIFAS Y CAPACIDADES

## ¿Qué incluyen?

- Wifi de alta velocidad
- Pantalla y/o proyector
- 1 flipchart
- Material de papelería y atenciones
- Equipo de audio
- Agua filtrada



 Luz Natural · Natural Light

Sala	 Superficie	 Altura	 Cóctel	 Teatro	 Escuela	 Tipo U	 Imperial	 Cabaret	€ Jornada completa	€ Media jornada
MIRÓ	43 m <sup>2</sup>	2.5 m	20	20	18	15	16	16	475€	415 €
PICASSO	58 m <sup>2</sup>	2.5 m	50	50	28	24	20	30	555 €	465 €
TÀPIES	45 m <sup>2</sup>	2.5 m	40	30	25	22	26	20	535 €	455 €
DALÍ (TÀPIES+ MIRÓ)	85 m <sup>2</sup>	2.5 m	60	80	45	40	50	40	795 €	675 €
THE LIBRARY (NEW)!!!	120m2	3.9m	80	-	-	15	20	-	995€	795€





# COFFEE BREAKS

	Drink	Sweet	Mix	Healthy*
Servicio de café	•	•	•	•
Leche	•	•	•	• Sin lactosa
Infusiones	•	•	•	•
Refrescos			•	Bebida de soja y almendra
Zumo de naranja natural	•	•	•	•
Agua filtrada	•	•	•	•
Variedad de bollería		•	•	•
Selección de fruta de temporada			•	•
Yogur natural				• Con toppings
Mini-bocadillos y sándwiches			•	•
	10€	16€	18€	19€

Duración del servicio: 30 minutos.

El CB elegido será el mismo para todos los asistentes.

El número definitivo para servicios de restauración se deberá confirmar con un mínimo de 72 horas de antelación, siendo este el número a considerar a efectos de facturación.

Servicio de cafetera con cápsulas compostables en sala 6€/persona.

Servicio permanente en sala: Drink 14€/pax. Sweet 22€/pax. No disponible en Mix y Healthy.



M1. 35€

*Aperitivo del chef*

Timbal de verduras a la plancha con jamón ibérico crujiente y queso Idiazábal

Salteado de pollo con espárragos, setas y salsa Teriyaki

Brownie de chocolate con helado de vainilla

M2. 35€

*Aperitivo del chef*

Crema Vichysoisse con picatostes y huevas de trucha

Fricandó de ternera con setas y patatas paja

Ensalada de frutas de temporada

M3. 38€

*Aperitivo del chef*

Rigatoni con calabacín y gambas

Supremas de lubina a la Santurce con tirabeques y butifarra negra

Espuma de yogur griego con mermelada de frutos del bosque

M4. 38€

*Aperitivo del chef*

Burratina fresca con rúcula, tomate semi-seco, pimiento asado, alcaparras y piñones tostados

Suprema de salmón a la plancha con salsa meuniere y espinacas salteadas

Tarta de manzana crujiente con salsa toffee

## GREEN MENU

36€

*Aperitivo del chef*

Timbal de verduras a la plancha con salsa romesco

Salteado de heura con setas y verduras de temporada

Brownie de chocolate vegano con o sin helado de vainilla

### Información adicional:

10% Iva Incluido.

**Mínimo 15 personas.**

Duración del servicio 1 hora. El menú deberá ser el mismo para todos los asistentes.

Se debe comunicar la elección del mismo con un mínimo de 7 días de antelación.

Bodega incluida (Vino blanco/vino negro D.O, agua filtrada, cerveza y refrescos).

FB1 36€

Hummus libanés con pan de pita  
Ensalada griega con aceitunas de Kalamata  
Flauta de semillas con atún, pimientos del piquillo y aceitunas rellenas  
Tostas de queso fresco y membrillo con nueces  
Croquetas de jamón ibérico  
Gyozas de verduras al vapor  
Brochetas de pollo Teriyaki  
Langostinos crujientes con romesco  
Brochetas de fruta fresca  
Brownies de chocolate, caramelo y nueces de pecan

FB2 38€

Sopita fría de espárragos con jamón ibérico  
Ensalada de canónigos con naranja, apio, cebolla roja, pasas y nueces  
Tosta de aguacate con salmón ahumado y salsa de miel y mostaza  
Montaditos de pan de centeno con tomate, queso Idiazabal y anchoas  
Cucharitas de parmentier de patata con pulpo a la gallega  
Croquetas de rabo de toro  
Koftas de ternera con salsa de sésamo  
Dumplings de langostinos al vapor  
Brochetas de fruta fresca  
Surtido de postres en vasito

FB3 40€

Baba Ganoush con granada y piñones  
Sunomomo  
Brioche relleno de steak tartar con encurtidos y cebolla crujiente  
Esqueixada de bacalao con aceitunas de Aragón y huevos de codorniz  
Croquetas de pulpo  
Fideuá negra de calamares en su tinta  
Brochetitas de cordero al curry con salsa de yogur  
Cazuelita de butifarra esparracada con setas  
Brochetas de fruta fresca  
Surtido de petit fours

### **Información adicional:**

10% Iva Incluido.

**Mínimo 20 personas.**

Duración del servicio 1 hora. El FB deberá ser el mismo para todos los asistentes.

Suplemento por servicio nocturno o fin de semana: 8€/persona.

Se debe comunicar la elección del mismo con un mínimo de 7 días de antelación.

Bodega incluida (Vino Blanco/vino Tinto D.O, agua filtrada, cerveza y refrescos).

- El hotel H10 Itaca se encuentra ubicado junto a la estación de Sants, muy cerca de Plaza de España y su recinto ferial, con fácil acceso desde cualquier punto de la ciudad, ya sea en transporte público, vehículo privado, o en AVE.



## Hotel H10 Itaca

Avda. de Roma 22-30  
ES-08015 BARCELONA  
España

T. (+34) 93.226.55.94

### Metro:

- L3 'Tarragona'
- L5 'Entença'
- L3 y L5 'Sants-Estació'

### Renfe:

Cercanías: R1, R2Nord, R2Sud, R3, R4,  
AVE, Trenes Media Distancia, Trenes Larga  
Distancia, Tren al aeropuerto.

### Bus:

Nacional, Internacional y Regional estación  
'Sants'.  
Urbano líneas H10, 109, D50, V7, 27, D40 y N-0.

### ¿Conoces nuestras tarifas corporativas?

Tenemos todo un mundo de ventajas preparado para que tus estancias de empresa sean todo un éxito con nosotros.

- Habitaciones DELUXE
- Política de cancelación flexible
- Tarifa lineal todo el año o por temporadas
- Atenciones VIP

### ¡Contacta con nosotros e infórmate!

Si necesitas más información y para poder ofrecerte un servicio personalizado estaremos encantados de atenderte en los siguientes correos:

Vanesa Bajo (Jefa de Ventas) – [comercial.hi@h10hotels.com](mailto:comercial.hi@h10hotels.com)

M. 683 64 57 67

Anetta Debreceni (Jefa de reservas) – [reservas3.hi@h10hotels.com](mailto:reservas3.hi@h10hotels.com)

Sonia Forment (Reservas Individuales) – [reservas.hi@h10hotels.com](mailto:reservas.hi@h10hotels.com)

Nuria Castañé (Reservas Grupos) – [reservas2.hi@h10hotels.com](mailto:reservas2.hi@h10hotels.com)