



Balcó
Gastronòmic

Índex

01 El nou Port Olímpic

02 El Balcó Gastronòmic

03 Restaurants i botigues

01. El nou Port Olímpic



Un Port Olímpic obert al mar, a les persones i a Barcelona

Inaugurat el 1990, el Port Olímpic va ser l'escenari de les competicions de vela durant els Jocs Olímpics de 1992. Uns Jocs que van situar Barcelona al món i que van marcar un abans i un després en el paper de les ciutats amfitriones.

El Port Olímpic és també un dels elements emblemàtics de l'skyline barceloní.

La generació d'activitat econòmica vinculada al mar, la dinamització de la nàutica i la gastronomia són els eixos centrals del nou Port Olímpic. En aquesta nova etapa, el Port Olímpic també vol ser un referent en gestió mediambiental i innovació. Un espai renovat pensat per a les persones, amb àmplies zones per a passejar, fer esport i gaudir del mar.



Un espai emblemàtic amb vistes privilegiades al mar per al teu esdeveniment corporatiu

Espais exteriors



Contacte

Roger Rocasalbas Argemí
Cap de l'Àrea Comercial i
Màrqueting del Port Olímpic

T. 933 561 016
rrocasalbas@bsmsa.cat



Un espai emblemàtic amb vistes privilegiades al mar per al teu esdeveniment corporatiu

Sales

Espai Mestral

- Sala d'actes modulable amb capacitat fins a 170 persones
- Recepció amb taulell
- Espai per a càterring + office
- Equipament audiovisual

Sala Gregal

- Sala polivalent amb capacitat fins a 50 persones
- Balcó amb vistes al mar
- Recepció amb taulell
- Espai per a càterring + office
- Equipament audiovisual

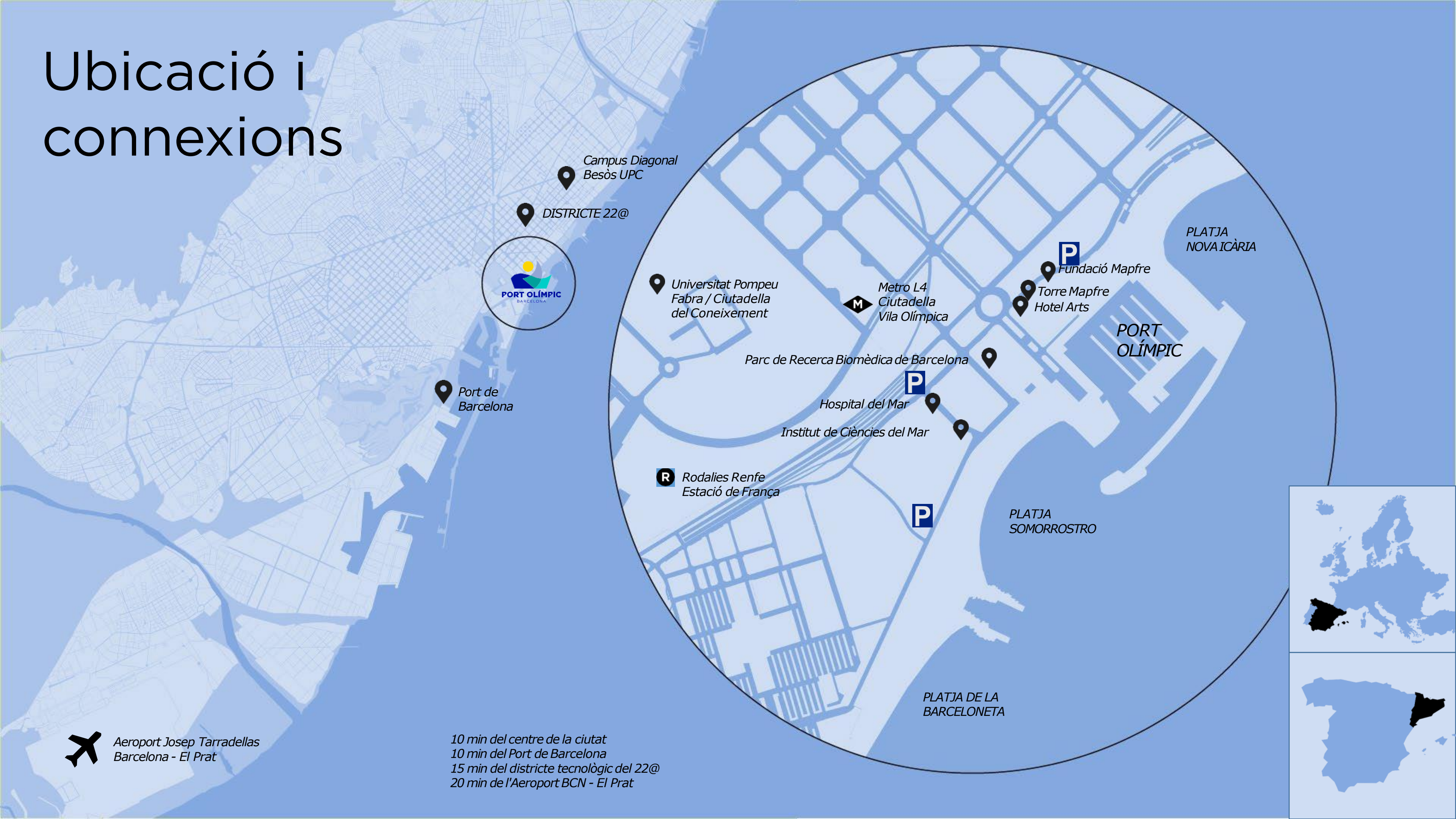
Contacte

Roger Rocasalbas Argemí
Cap de l'Àrea Comercial i
Màrqueting del Port Olímpic

T. 933 561 016
rrocasalbas@bsmsa.cat



Ubicació i connexions



Campus Diagonal
Besòs UPC

DISTRICTE 22@



Port de
Barcelona

Universitat Pompeu
Fabra / Ciutadella
del Coneixement

Metro L4
Ciutadella
Vila Olímpica

Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona

Hospital del Mar

Institut de Ciències del Mar

Rodalies Renfe
Estació de França



Fundació Mapfre

Torre Mapfre
Hotel Arts

PORT
OLÍMPIC

PLATJA
NOVA ICÀRIA



PLATJA
SOMORROSTRO

PLATJA DE LA
BARCELONETA



Aeroport Josep Tarradellas
Barcelona - El Prat

10 min del centre de la ciutat
10 min del Port de Barcelona
15 min del districte tecnològic del 22@
20 min de l'Aeroport BCN - El Prat



02. El Balcó Gastronòmic



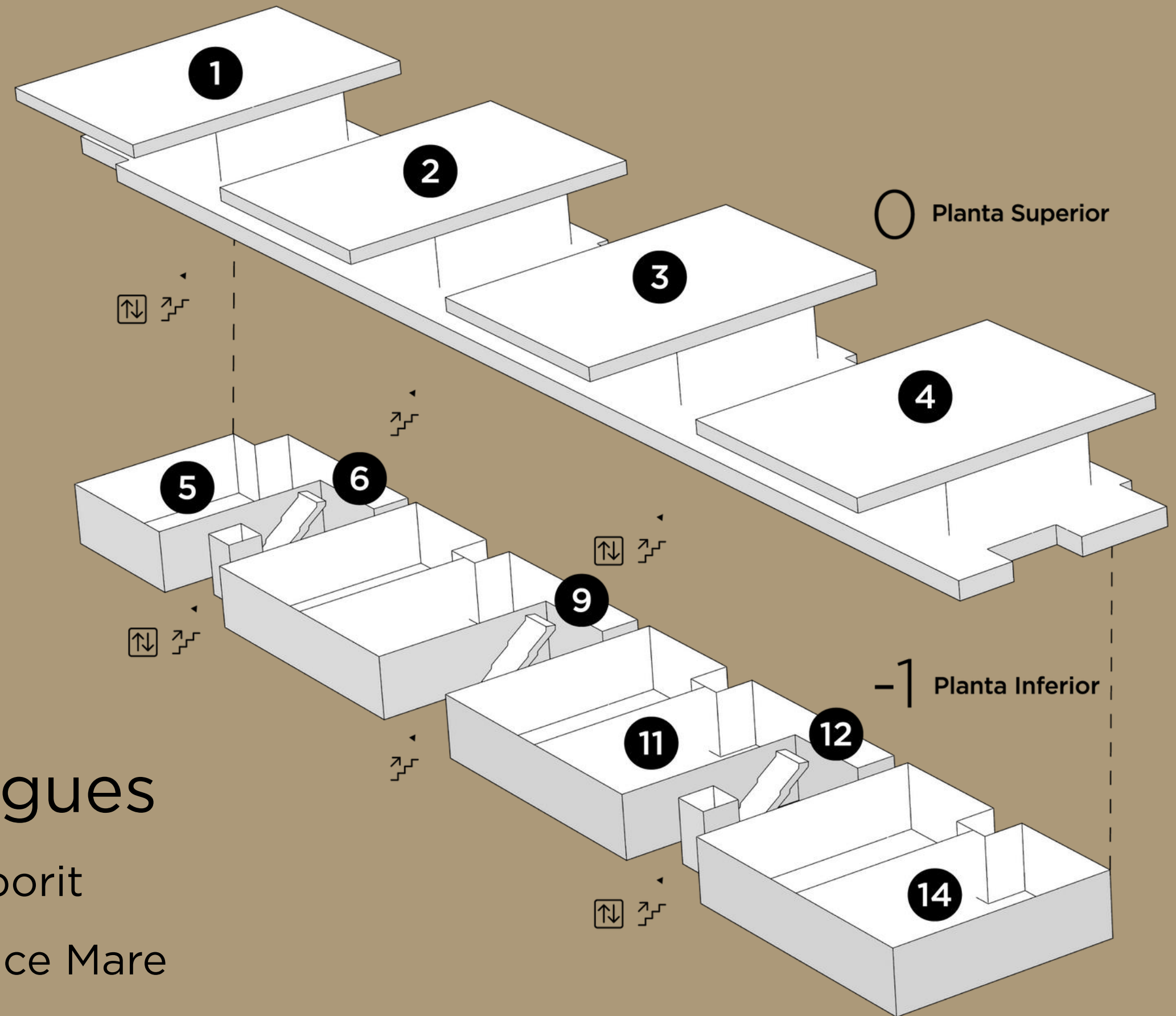
Mapa del Balcó Gastronòmic

Restaurants

- 1 Kresala
- 2 El Tribut
- 3 Eldelmar - Hermanos Torres
- 4 El Cangrejo Loco
- 5 Superlocal
- 11 Nuara
- 14 Casa Carmen

Botigues

- 6 Faborit
- 9 Dolce Mare
- 12 Las Muns



03. Restaurants i botigues



K

KRESALA

— BASCOS AL FOC —

per GREGORIO TOLOSA

KRESALA és una autèntica graella basca de peix que ret homenatge als històrics pobles pesquers d'Euskadi.

Aquest restaurant, fruit de la col·laboració entre el mestre de la graella Gregorio Tolosa i els germans Mikel i Iñaki López de Viñaspre de Sagardi Group, porta a Barcelona l'essència de la tradició basca del peix a la graella.

Amb una impressionant graella, Kresala ofereix una experiència gastronòmica única, on el foc i els millors peixos frescos del dia són els protagonistes.

Serveis per a empreses:

- Menú personalitzat per a grups i esdeveniments.
- Capacitat màxima: 137 persones/ 81 persones a l'interior i 56 persones a la terrassa.

Contacte:

Departament de reserves

T. 679 202 040
reservas@gruposagardi.com



EL TRIBUT

2

Serveis per a empreses:

- Menú de grup adaptat.
- Capacitat màxima:
300 persones
(assegudes) / 550
persones (còctel).

Contacte:

Elena Badosa
Responsable Comercial

T. 668 529 140
comercial@eltribut.com

El restaurant El Tribut és un espai dedicat a honrar la figura d'Antoni Gaudí, l'arquitecte que va marcar Barcelona amb el seu estil únic i reconegut arreu del món. Volant sobre la platja de la Nova Icària, aquest restaurant combina gastronomia, natura i art per crear una experiència innovadora i autèntica.

L'oferta gastronòmica se centra en productes de proximitat i ingredients orgànics. La cuina mediterrània i catalana es fusiona amb tècniques culinàries d'arreu del món, seguint el model innovador de Gaudí.

Els plats combinen tradició i innovació amb l'objectiu de crear una experiència culinària molt nostra, gustosa i saludable.



ELDELMAR

HERMANOS TORRES

Serveis per a empreses:

- Menú per a grups.
- Esdeveniments privats personalitzats i assessorament.
- Reunions corporatives
- Capacitat màxima: 120 persones (assegudes) i 400 persones (còctel).

Contacte:

events@panteagroup.club

Eldelmar - Hermanos Torres, encapçalat pels xefs Sergio i Javier Torres, és on la gastronomia es troba amb l'art i l'hospitalitat. Situat al cor del vibrant Port Olímpic de Barcelona, el restaurant ofereix una experiència sensorial inigualable. Amb el Mediterrani com a teló de fons, convidem els nostres comensals a gaudir de sabors que combinen tradició i modernitat.

Busquen principalment l'equilibri en els seus plats, la lleugeresa, la potència del sabor i les propietats d'una cuina saludable.

La base de la seva cuina és el producte de proximitat i autòcton, amb respecte per una tradició des d'una mirada contemporània i en contínua evolució per descobrir noves possibilitats tècniques i de sabor.





El Cangrejo Loco

R E S T A U R A N T

4

El Restaurant El Cangrejo Loco ofereix una excel·lent cuina tradicional marinera al centre de Barcelona.

Seleccionen els millors productes de la nostra terra per oferir una experiència gastronòmica inigualable.

Des que van obrir per als Jocs Olímpics de 1992, sempre ha estat un plaer visitar aquest espai emblemàtic de la Ciutat, on ens fan sentir com a casa.

Serveis per a empreses:

- Menú de grup adaptat.
- Capacitat màxima: 300 persones (assegudes).

Contacte:

Santi Gibert
Responsable comercial

T. 93 820 56 54

SUPERLOCAL

5

Restaurant Km 0, on porten el concepte de la gastronomia local a noves altures. Treballen amb producte de proximitat amb proveïdors ubicats a menys de 99,99 km, garantint així la frescor i la qualitat dels ingredients. Carns, peixos, fruites i verdures de temporada, Superlocal ret tribut a la frescor, la qualitat i la sostenibilitat.

La carta està dissenyada per ser explorada i compartida. Cada ingredient té la seva pròpia història i origen. Superlocal no és només un lloc per menjar, és un projecte que neix de l'amor pel local i el sostenible, una invitació a redescobrir el que és proper, a valorar el que ens envolta i a preservar la bellesa de la nostra terra per a les generacions futures.

Serveis per a empreses:

- Menú per a grups.
- Esdeveniments privats personalitzats.
- Capacitat màxima: 150/300 persones (assegudes interior/exterior) i 500 persones (còctel).

Contacte:

events@panteagroup.club





Espais dedicats a la degustació de cafè, te, xocolata, sucs de fruita i verdura juntament amb un aliment saludable enfocat fonamentalment a les amanides, en un entorn agradable de disseny modern i funcional.

La proposta de Faborit es basa en un producte de qualitat, saludable, que conserva tot el sabor dels ingredients naturals i amb una presentació molt cuidada.

Serveis per a empreses:

- Càtering per a esdeveniments d'empreses i clients de l'entorn del Port Olímpic

Contacte:

Karla Cossío
Responsable comercial

T. 93 647 05 26
kcossio@faborit.com





DOLCE MARE

GELATERIA, CAFFETTERIA ITALIANA

7

A Dolce Mare s'especialitzen en la creació artesanal de gelats, utilitzant exclusivament ingredients de la més alta qualitat, seleccionats amb meticulosa cura per a oferir una experiència culinària excepcional.

També destaquen els seus cardis, finament elaborats i daurats al moment, que poden ser emplenats amb ingredients tant dolços com salats, garantint una deliciosa i nova aventura de sabor amb cada mos.

El seu cafè Illy és l'acompanyament ideal per a elevar encara més l'experiència gastronòmica.

Et convidem a gaudir de l'experiència Dolce Mare i a descobrir el veritable sabor de la tradició italiana.

Serveis per a empreses:

- Menú coffee break amb opcions de dolç i salat, cafè i begudes
- Menús lunch/còctel amb wraps i tapes fredes amb opció de tapes calentes. Begudes incloses

Contacte:

Ana Laura Fagundez
Responsable Comercial

T. 659 360 444
info@dolcemarebcn.com

NUARA

Cuina de mar i de foc, de llotja i de brasa. La carta se centra en una cuina mediterrània i de mercat, on el producte serà el gran protagonista.

Hi podràs trobar peix salvatge, marisc, arrossos, carns i vegetals, tot elaborat a la brasa, que està a la vista dels clients.

A més, ofereixen una selecció de vins molt àmplia i acurada, així com una carta de còctels pensada per gaudir de la sobretaula.

Serveis per a empreses:

- Menú banquet (a partir de 10 persones).
- Menú còctel (a partir de 30 persones).
- Saló privat (capacitat 12 persones).
- Capacitat màxima interior: 100 persones (assegudes) 150 persones (còctel).
- Capacitat màxima exterior: 100 persones (assegudes) 150 - 200 persones (còctel).

Contacte:

Ariadna Kun
Responsable comercial

T. 678 319 234
grups@familianuri.com





Serveis per a empreses:

- Enviament d'empanades per a esdeveniments, llestes per a menjar
- Preus especials per grans quantitats
- Comandes amb 24 hores d'antelació

Contacte:

Luciana
Responsable comercial

T. 605 81 83 20
luciana@lasmuns.com

Las Muns són empanades d'autor fetes amb el cor. Treballen amb productors de proximitat seleccionats amb cura pel seu xef i no agreguen ni conservants ni additius.

Utilitzen colorants 100% naturals i oli d'oliva. També tanquen les seves muns a mà, una a una, en un acurat procés de producció.

En tenen per a tots els gustos: amb carn, vegetarianes, veganes i dolces.



CASA CARMEN

RESTAURANT PLATILLOS

La celebració al Mediterrani, deixa pas a l'excel·lència gastronòmica i el bon servei que els caracteritza, en un entorn privilegiat. Els cuiners han mantingut la tradició de la seva carta i menús de sempre incorporant un forn de pedra únic per a la creació de les millors pizzes.

El lloc perfecte per a gaudir d'una copa de vi, cervesa o la nova varietat de còctels en la millor terrassa a l'aire lliure amb vistes al mar.

Serveis per a empreses:

- Menú de grup (de 2 a 100 persones).
- Menú còctel (a partir de 30 persones).
- Menú a porta tancada (gestió amb 30 dies d'antelació).

Contacte:

Andrés Verdecia

Director d'Operacions Regional

T. 608 489 326

averdecia@casacarmenrestaurant.com

10





Balcó
Gastronòmic

UNA EXPERIÈNCIA PER A TOTS ELS SENTITS



PORT
OLÍMPIC
BARCELONA