

---

# EVENTOS

2019 - 2020

---

HOJA  SANTA

CONCEPTO  
ESPACIO  
CAPACIDADES DE ESPACIO  
OFERTA GASTRONÓMICA  
MENÚ  
TARIFAS  
EMPLAZAMIENTO

# CONCEPTO

Amamos México, su gastronomía es parte fundamental de este país. HOJA SANTA es un homenaje y un compromiso a toda su cultura, por este motivo, se han unido en esta aventura Albert Adrià y Paco Méndez en la creación de un restaurante de cocina mexicana, en Barcelona, para transmitir sus sabores y tradiciones.

El nombre de HOJA SANTA nace por un viaje de Albert y Paco por Oaxaca, región donde se inspiran en esta hoja tan utilizada, que recibe otros nombres como acuyo, momo, hierba santa, tlanepa etc.

HOJA SANTA cuenta con el premio Salsa de Chiles 2015 a mejor restaurante de cocina extranjera.

Desde 2015 Hoja Santa cuenta con una Estrella de la prestigiosa guía Michelin

# ESPACIO



El restaurante dispone de una cocina con unas instalaciones preparadas para ofrecer la mejor de las experiencias.

Con un mobiliario artesanal y unas mesas muy amplias, decorado con elementos provenientes de México, el local ofrece una cálida acogida a nuestros comensales.



# CAPACIDADES

Dependiendo del servicio que queramos ofrecer al cliente podemos disponer de diferentes capacidades, en cualquier caso el precio por exclusividad será el mismo:

\* **Servicio sentado tradicional:**

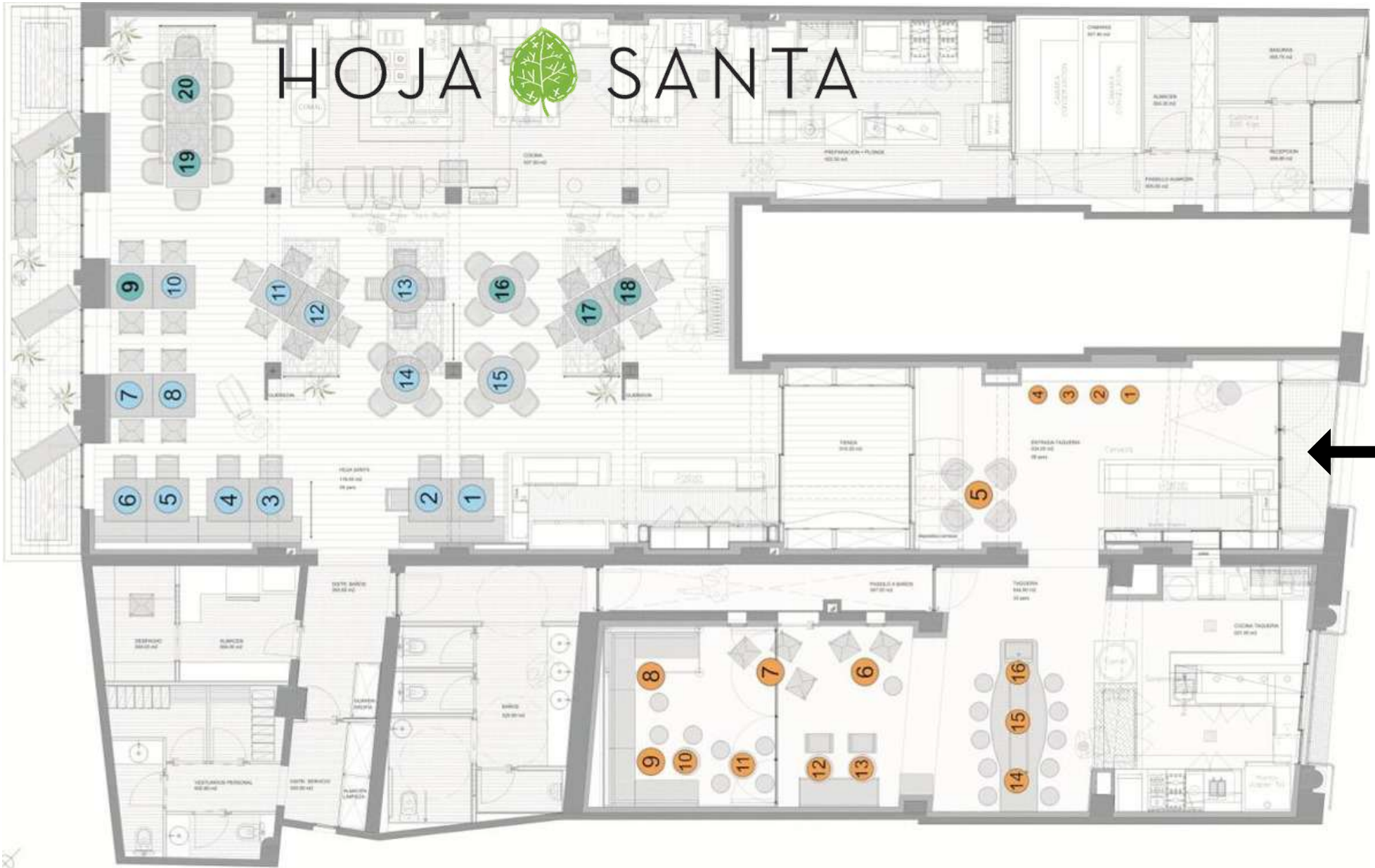
Capacidad máxima de 45 personas

\* **Servicio tipo coctel:**

Capacidad máxima de 100 personas

- Servicio informal en que comida y bebida va pasando constantemente.
- El cliente va paseando libremente por todo el local cogiendo comida y disfrutando del ambiente.

# HOJA SANTA



Pilar Libero interiorista

Barris Colón 123 pas 8 - 38013 Sevilla - España  
 M.º No. 10.112.841 - e-mail: pilarlibero.com

No tomar medidas de los planos.  
 Todas las medidas se deberán comprobar en obra.  
 Cualquier contradicción entre documentos de proyecto han de ser comunicadas inmediatamente a la D.P., que determinará su validez y prioridad.  
 Los planos han de ser leídos en conjunción con todos los documentos representados del proyecto, incluida la documentación escrita, planos de estructura e instalaciones.

PROYECTO	PRELIMINAR	PLANO	EXECCUCION	FECHA
P.01.00	1/50	PROPUESTA DE DISTRIBUCION		14/03/2014

ELBARRI

# OFERTA GASTRONÓMICA

El origen de la cocina mexicana es prehispánica y de técnicas ancestrales, y ha sido influencia para muchas culturas gastronómicas y viceversa.

Su gastronomía se divide regionalmente, y es basta en productos por la extensión territorial de México y su diversidad de climas.

La cocina Mexicana es conocida principalmente por ingredientes como el maíz, el chile, el frijol, el aguacate o el cilantro, pero es una cocina de las más completas del mundo y, en definitiva, una gran desconocida



# MENÚ

En cuanto al menú, nosotros trabajamos con productos de temporada y según mercado, por lo que diseñamos el menú cuando la fecha está más cercana.

Aquí tenemos un ejemplo de oferta gastronómica para que el cliente tenga una idea.

Maracuyá café y menta  
Buñuelo de maíz  
Aceituna de cantina  
Pizza caesar  
Nube de tequila  
Granizado de calabaza y lima  
Gaspacho de aguacate  
Tostada con pesca del día  
Tostada de atún en salsa roja  
Empanadas de frijol  
Quesadilla de trufa  
Ostra bandera  
Concha fina con emulsión de jalapeño

- Jícara de barbacoa  
infadita de cochinito con recado negro
- Taco de mole de olla de brisket
- Taco de cochinito
- Granizado de coco con lima kafir
- Paleta de mango petacon
- palanqueta de pepitas de calabaza y miel
- Gordita de plátano y crema
- Merengue con crema de limón
- Cornete de chocolate





# TARIFAS

EN HOJA SANTA  
OFRECEMOS LA  
ORGANIZACIÓN ÍNTEGRA  
DE LOS EVENTOS Y  
GARANTIZAMOS LA  
SATISFACCIÓN DE  
NUESTROS INVITADOS.

---

## **Qué está incluido en el precio por exclusividad:**

- Toda la comida y la bebida
- Servicio de portería
- Minutas personalizadas
- Camareros y personal cocina
- Guardarropía



---

**PRECIOS POR CIERRE EN EXCLUSIVIDAD  
(NO COMISIONABLES)**

**Martes a viernes** (Hasta 24 personas): 6.500€ + iva (10%)

**Sábados:** Consultar precios

**Domingo o Lunes:** (Hasta 24 personas): 8.500€ + iva (10%)

**\* Consultar precios para grupos superiores**

Consultar tarifas especiales para las fechas de Mobile World Congress. Del 25 de Febrero al 3 de Marzo

# EMPLAZAMIENTO

---

El restaurante cuenta con un fácil acceso mediante transporte público como el bus, con varias paradas a su alrededor, o el metro por la línea 3 (Poble Sec o Pl.España). En caso de acceder en transporte privado, hay un p rquing justo al lado del local y otras opciones alrededor del mismo.

## Hoja Santa, Av. de Mistral, 54, 08015 Barcelona

