



BARCELONA

ERRE

& URRECHU

El arte de asar en las brasas

GRAN MELIÁ

HOTELS & RESORTS



www.espaciosparaeventos.net

EL ESPACIO

Un exclusivo resort urbano en Barcelona

Ubicado en el lobby del Hotel Gran Meliá Torre Melina, el Restaurante ERRE by Iñigo Urrechu es un templo del fuego y la gastronomía. Su nombre, que en euskera significa "quemar", encapsula la esencia del arte de asar en las brasas.

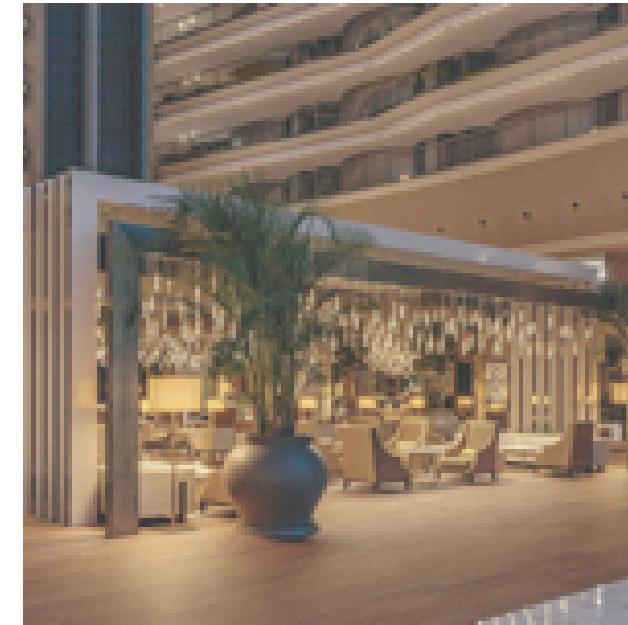
Dirigido por el reconocido chef Iñigo Urrechu, quien se formó con Martín Berasategui, ERRE fusiona la tradición culinaria mediterránea con influencias del norte de España, ofreciendo una experiencia gastronómica de primer nivel en un ambiente elegante y vanguardista.



UBICACIÓN

ERRE & URRECHU Barcelona se ubica en el lobby del hotel Torre Melina Gran Meliá. El hotel tiene una ubicación privilegiada en la Avenida Diagonal, Barcelona, a tan solo 15 minutos del centro.

Un resort urbano que combina de manera única y excepcional un entorno natural de jardines con un lago.



Torre Melina Gran Meliá
Av. Diagonal, 671, 08028 Barcelona

**PARKING INCLUIDO PARA TODOS LOS
CLIENTES DEL RESTAURANTE.**



INSTALACIONES

SALAS PRIVADAS

ERRE dispone de 5 reservados, proporcionando un ambiente exclusivo e íntimo para reuniones privadas y celebraciones.

CAPACIDAD

40 personas.



ERRE

CAPACIDAD TOTAL

Aproximadamente 120 comensales.



FUEGO Y GASTRONOMÍA

Fusión de culturas gastronómicas, combinando la tradición culinaria mediterránea con influencias del norte de España.

Unión de pasión y legado.

Cocina a la brasa: El fuego es el protagonista, elevando cada plato a su máxima expresión.





MENÚ BARCELONA



AGUACATE A LA PARRILLA EN ENSALADA CON VINAGRETA
DE TOMATE CONFITADO Y MIEL

CROQUETAS CASERAS, CRUJIENTES Y CREMOSAS

ENSALADILLA RUSA, CREMOSA Y SABROSA

CHULETÓN A LA PARRILLA, SELECCIÓN DEL CHEF

BRAZO DE GITANO, SOPA DE CHOCOLATE
Y CREMA HELADA DE CHOCO BLANCO

Precio por persona 86€
IVA Incluido

BODEGA

VINO BLANCO CREU DE LAVIT, D.O. Penedés
VINO TINTO CASA VELLA D'ESPIELLS, D.O. Penedés
CAVA JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA
AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES

CONDICIONES

Entrantes, al centro de mesa

Selección de carne, al centro de la mesa

Postre por persona

Mismo menú para todos los comensales

Consultar dietas especiales





MENÚ ERRE

SALADA DE VENTRESCA DE BONITO CON PULPA DE TOMATE

BRIOCHITO DE FRICANDÓ

CORAZONES DE ALCACHOFA A LA BRASA CON CECINA

TXANGURRO A LA DONOSTIARRA, EN SU CÁSCARA, EL AUTÉNTICO

LOMO BAJO DE SIMMENTAL, EQUILIBRIO PERFECTO, SABOR, TEXTURA Y JUGOSIDAD

DADOS DE TORRIJA ARTESANA, PINCELADA DE CAFÉ Y SU CREMA HELADA

BODEGA

VINO BLANCO CREU DE LAVIT, D.O. Penedés

VINO TINTO CASA VELLA D'ESPIELLS, D.O. Penedés

CAVA JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA

AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES

Precio por persona 92€

IVA Incluido

CONDICIONES

Entrantes, al centro de mesa

Selección de carne, al centro de la mesa

Postre por persona

Mismo menú para todos los comensales

Consultar dietas especiales





MENÚ URRECHU



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, D.O. JABUGO, FINCA LA TRAVIESA

BRIOCHITO DE FRICANDÓ

AGUACATE A LA PARRILLA EN ENSALADA CON VINAGRETA
DE TOMATE CONFITADO Y MIEL

SUPREMA DE PESCADO DE LONJA CON CREMA DE MARISCO

CHULETÓN SELECCIÓN DEL CHEF A LA PARRILLA

LINGOTE DE CHOCOLATE

BODEGA

VINO BLANCO CREU DE LAVIT, D.O. PENEDÉS
VINO TINTO CASA VELLA D'ESPIELLS, D.O. PENEDÉS
CAVA JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA
AGUA MINERAL, CAFÉS E INFUSIONES

Precio por persona 105€
IVA Incluido

CONDICIONES

Entrantes, al centro de mesa

Selección de carne, al centro de la mesa

Postre por persona

Mismo menú para todos los comensales

Consultar dietas especiales





TORRE MELINA
— A GRAN MELIÀ HOTEL —
BARCELONA

CONTACTA



662246857



wondereventos.global@gmail.com



www.espaciosparaeventos.net