

HORITZÓ

Moments inèdits AMB PACO PÉREZ
I HOTEL ARTS BARCELONA

PACO PÉREZ + HOTEL ARTS BARCELONA
dos *referents* que s'uneixen per a crear una experiència *inèdita* i sincera

01

Qui SOM

01

Propuesta de VALOR

De la mà de Paco Pérez, Horitzó redefineix l'alta gastronomia per a crear experiències que transcendeixin les fronteres d'aquesta.

Trencant els convencionalismes de l'univers de la restauració, traslladem l'excel·lència, la creativitat i el rigor tècnic d'un restaurant amb dues estrelles Michelin fora del seu espai físic fent de cada esdeveniment una experiència gastronòmica única i reeixida.

Més que un servei, és una nova manera de celebrar, on l'art culinari i l'hospitalitat s'uneixen per a dissenyar records irrepetibles.





Excel·lència CULINÀRIA



HORITZÓ

HORITZÓ

Precisió OPERATIVA



Paco PÉREZ

5 ESTRELLES
MICHELIN

Amb més de 30 anys de trajectòria, Paco Pérez s'ha consolidat com una de les grans figures de l'alta cuina, atresorant 5 estrelles Michelin. Fidel a les seves arrels, troba en la Mar d'Amunt la inspiració que alimenta la seva creativitat i dona ànima a cadascun dels seus plats.

QUALITAT INTEGRAL
I INNOVACIÓ

Una cuina que fa honor al territori, la natura i els seus cicles, respectant la tradició. Basada en els sabors de la terra i la mar, reinterpreta els plats clàssics amb una mirada innovadora, mantenint sempre un compromís amb l'excel·lència i la qualitat.

TERRITORI

Fidel al territori i a les seves arrels, Paco Pérez construeix una cuina sostenible, basada en el que la terra proporciona de manera natural. Amb profund respecte per l'entorn, la seva missió és cuidar del planeta donant veu als sabors autèntics de la Mar d'Amunt amb una mirada conscient i responsable.



Hotel ARTS BARCELONA I *Arts* CATERING

PRESTIGI INHERENT

Una marca amb 25 anys d'experiència, on la qualitat és una garantia absoluta. Referents a Barcelona, el nostre servei i enfocament en l'hospitalitat ens distingeixen clarament de qualsevol competidor. Un prestigi sòlid que s'ha construït amb dedicació i constància.

SERVEI DIFERENCIAL

Un servei diferencial que s'adapta a cada necessitat amb màxima precisió, ja sigui en format, nombre de comensals o espai. La nostra flexibilitat garanteix una experiència única sense que mai es vegi compromesa l'excel·lència i qualitat en cada detall.

INFRAESTRUCTURA I LOGÍSTICA

Comptem amb un equip altament capacitat i amb àmplia experiència. Des d'operacions i cuina fins a vendes, comptem amb el talent i la infraestructura necessaris per abordar qualsevol repte.

02

Proposta CULINÀRIA

02

una proposta versàtil sense comprometre la *qualitat* ni el *respecte* per l'entorn

Expèriencia ORIGEN

Per començar

La nostra gilda
Calamar a la romana B&W
Amanida Cèsar
Navalla en escabetx

Moments a taula

Fricandó de vieires
Lluç en salsa verda amb mol·luscs
Espatlla de cabrit

Un final dolç

Esponja gelada de fruita de la passió,
xocolata, coco

220€ per persona

Maridatge de temporada

Un maridatge dissenyat pel nostre equip per
acompanyar i realçar cada plat del menú.
Seleccionem acuradament cada vi en funció
dels sabors, textures i matisos de la cuina,
creant un diàleg harmònic entre copa i plat.

Perquè quan la beguda s'escull amb intenció,
l'experiència gastronòmica assoleix una
dimensió veritablement inèdita.

95€ per persona



* S'informa que els plats presentats estan subjectes a l'estacionalitat i a la disponibilitat dels ingredients. El menú podrà modificar-se amb el temps, ja que està concebut per a evolucionar i adaptar-se als productes de cada temporada.

Experiència EXCEL · LÈNCIA

Per començar

Cloïssa en fons verd de mar
La nostra gilda
Lluç a la romana, maionesa cítrica
Núvol de nigiri de tonyina
Bikini de rovell trufat
Ou ferrat, caviar

Moments a taula

Pèsols llàgrima, sedós d'horta, quisquilles
Llobarro a la brasa sobre fons marí
Filet de wagyu, Cafè Barcelona

Un final dolç

Fruits vermells amb el seu gelat,
pols freda de roses

250€ per persona

Maridatge de temporada

Una proposta de maridatge premium concebuda per elevar l'experiència gastronòmica en el seu conjunt. Més enllà de la selecció de vins, es tracta d'una elecció cuidada pensada per dialogar amb la cuina, aportar contrast, equilibri i profunditat a cada plat, i acompanyar el recorregut del menú amb coherència i caràcter.

Cada servei es construeix com una seqüència fluida on la beguda no només acompanya, sinó que interpreta i amplifica la proposta culinària.

105€ per persona



* S'informa que els plats presentats estan subjectes a l'estacionalitat i a la disponibilitat dels ingredients. El menú podrà modificar-se amb el temps, ja que està concebut per a evolucionar i adaptar-se als productes de cada temporada.

Còctel INÈDIT

Per començar

Croqueta d'escalivada
Cloïssa en salsa verda
Amanida Cèsar
Bikini de rovell trufat

Estacions

Arròs de l'hort
Arròs del senyoret
Formatges nacionals i internacionals

Moment Robatayaki

Mar: Llagostí
Hort: Portobello
Bosc: Costella

240€ per persona

Maridatge de temporada

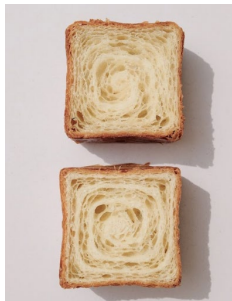
Un maridatge dissenyat pel nostre equip per elevar l'experiència del menú còctel. Una selecció equilibrada de dues referències de vi blanc, dues de vi negre i dues d'escumós, escollides per harmonitzar amb la varietat de sabors, textures i ritmes del servei.

Perquè en un format dinàmic, la copa adequada continua essent clau per transformar cada mos en un moment memorable.

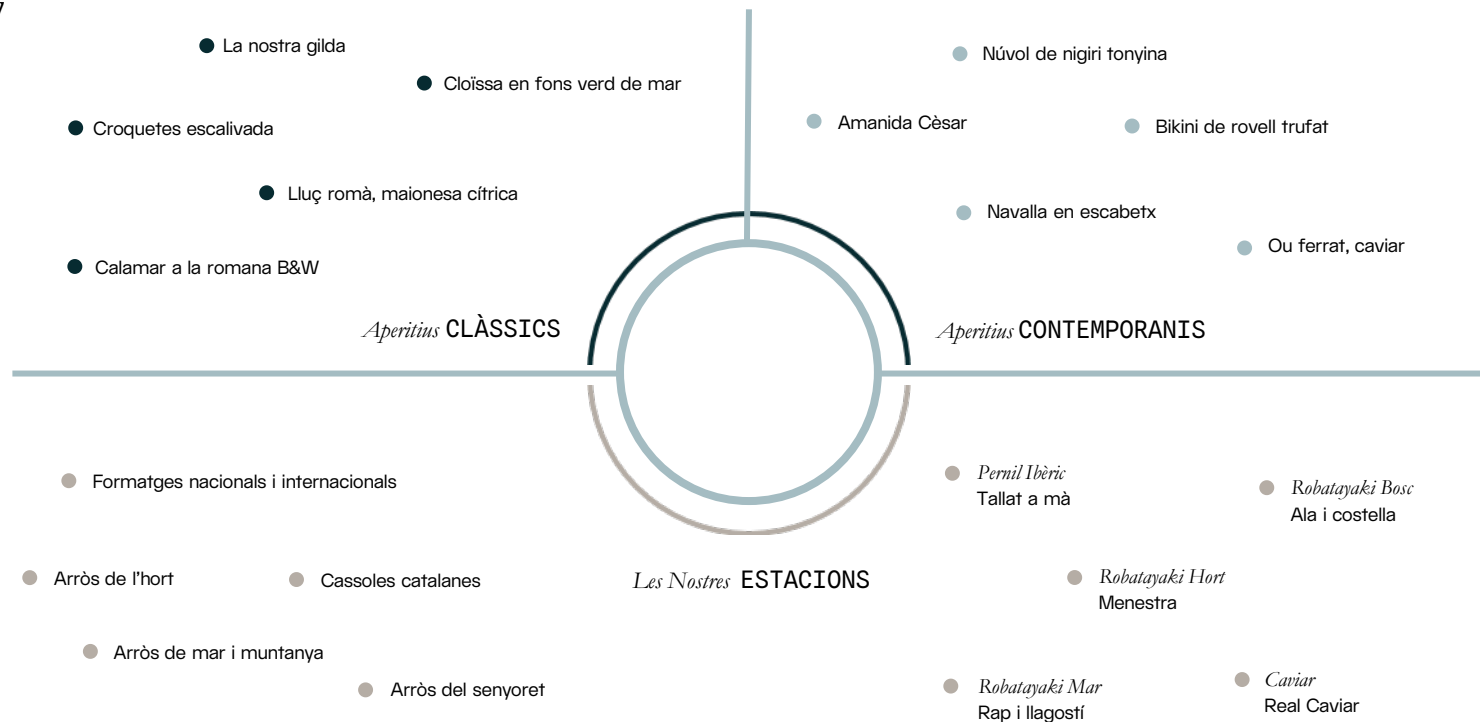
Inclòs en el preu del menú



* S'informa que els plats presentats estan subjectes a l'estacionalitat i a la disponibilitat dels ingredients. El menú podrà modificar-se amb el temps, ja que està concebut per a evolucionar i adaptar-se als productes de cada temporada.

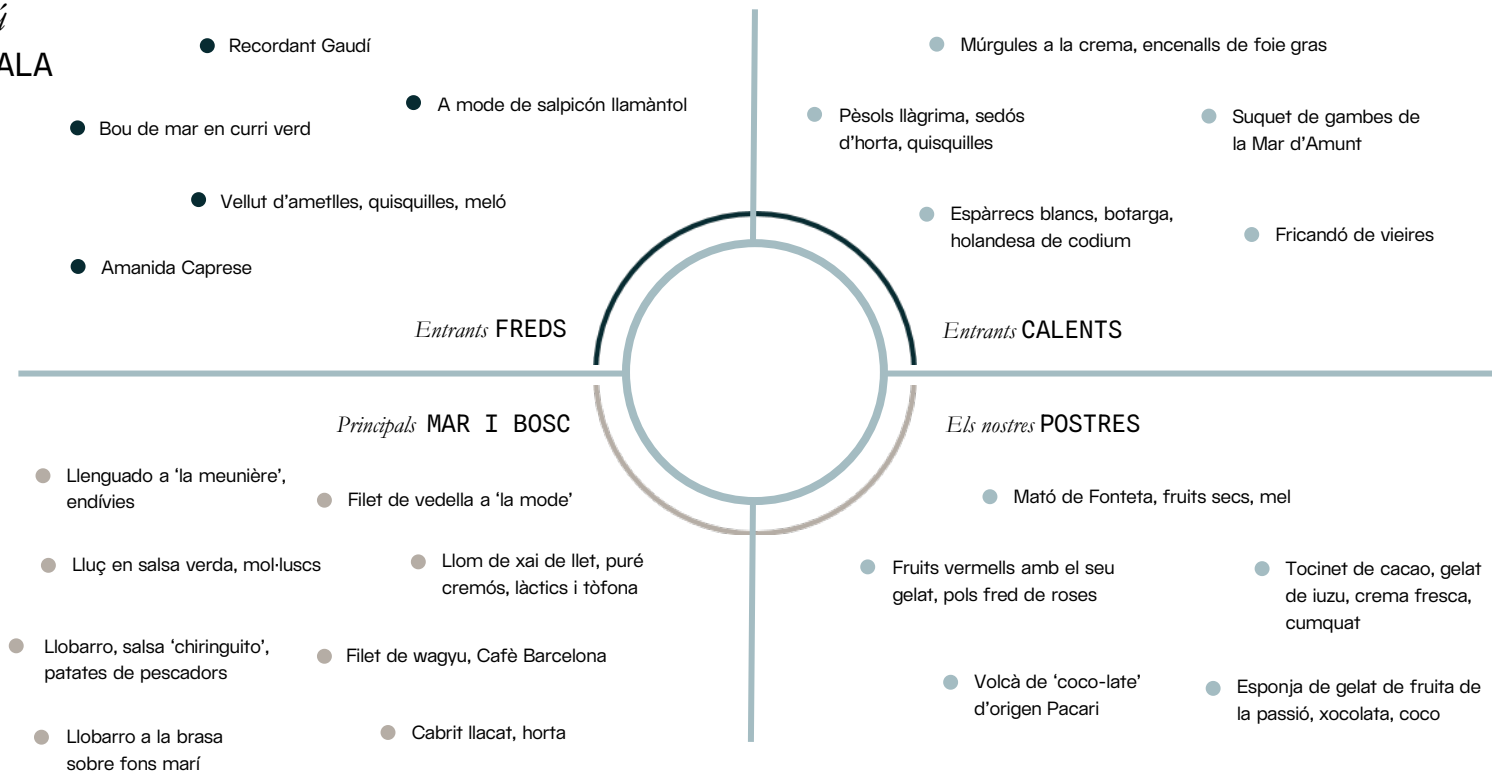


Còctel



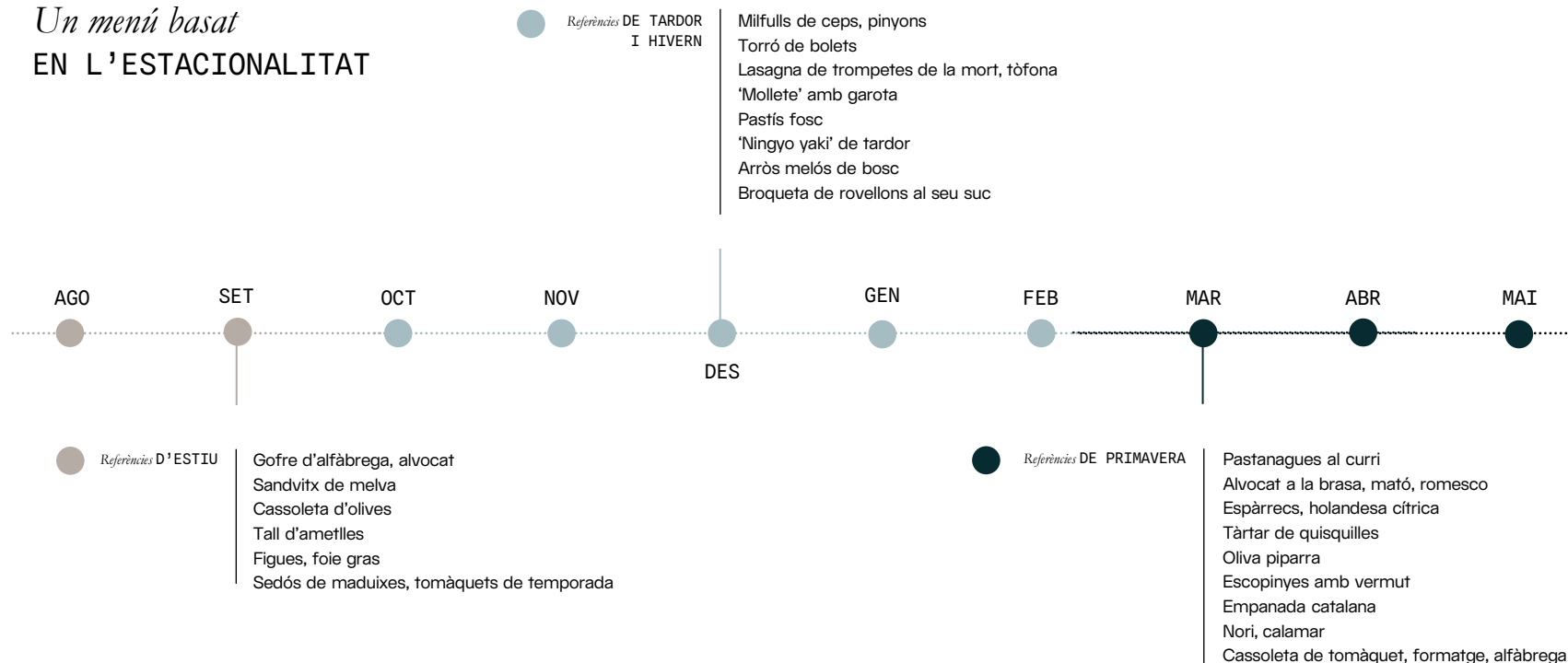
* S'informa que els plats presentats estan subjectes a l'estacionalitat i a la disponibilitat dels ingredients. El menú podrà modificar-se amb el temps, ja que està concebut per a evolucionar i adaptar-se als productes de cada temporada.

Menú DE GALA



* S'informa que els plats presentats estan subjectes a l'estacionalitat i a la disponibilitat dels ingredients. El menú podrà modificar-se amb el temps, ja que està concebut per a evolucionar i adaptar-se als productes de cada temporada.

Un menú basat EN L'ESTACIONALITAT



* Si us plau, tingui en compte que aquests són només exemples de com incorporem l'estacionalitat a la nostra gastronomia. No representen plats finals, sinó que serveixen d'inspiració per il·lustrar com treballem creativament amb ingredients de temporada.

03

Proposta DE BEGUDES

03

Lindar per PACO PÉREZ

El nostre cava singular, creat en col·laboració amb el celler local Codorníu, ha estat concebut especialment per acompanyar i donar caràcter als esdeveniments d'Horitzó.

'Lindar' ret homenatge a l'horitzó, on el mar es troba amb el cel i la terra s'obre a la llum. Inspirat en el paratge de La Fideuera, al Garraf, neix aquest cava monovarietal de Xarel·lo, marcat per la influència del Mediterrani.

La seva frescor i llarga criança defineixen una edició limitada de caràcter únic i expressió irrepetible.



Cada brindis, UN MOMENT ESPECIAL

Oferim opcions exclusives per enriquir el vostre esdeveniment. Des d'una copa de benvinguda que dona inici a l'experiència, fins a la sobretaula, concebuda per allargar la degustació i el diàleg gastronòmic. Cada servei està dissenyat per complementar la cuina i crear moments memorables.

Copa de benvinguda (50€)

Dom Pérignon

La sobretaula (85€)

Servei de sobretaula d'una hora amb selecció premium de Macallan



04

Una experiència IMMERSIVA

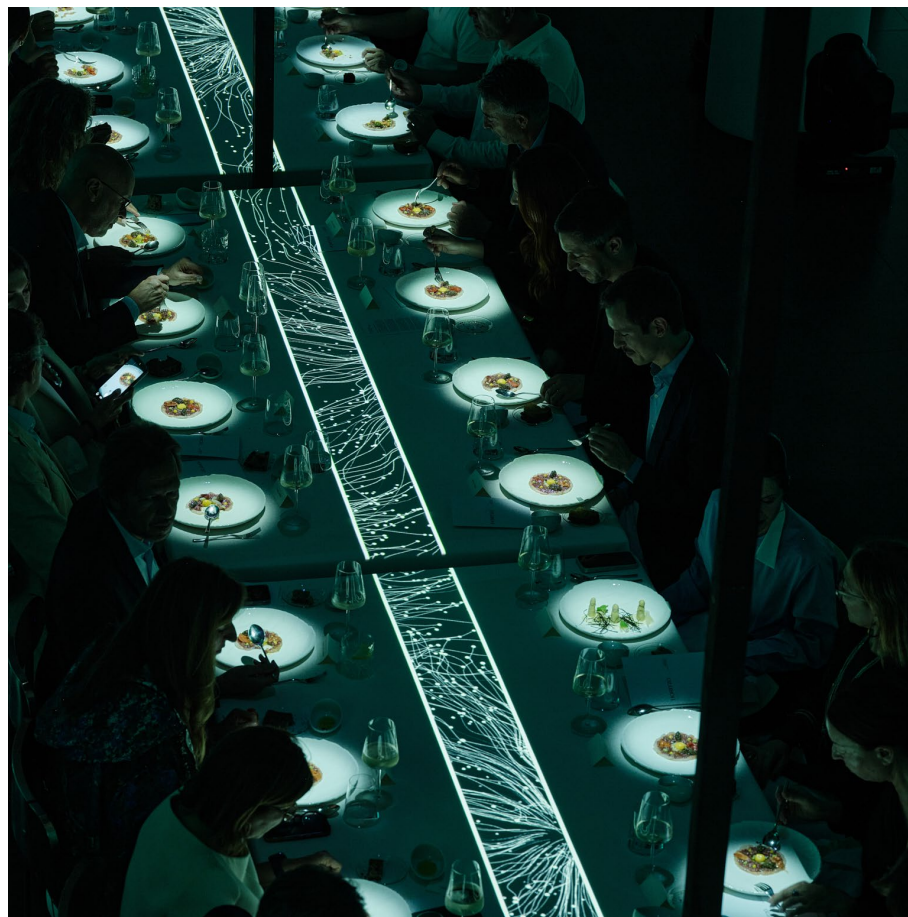
04

Descobreixi l'univers culinari de
PACO PÉREZ

A Horitzó, cada experiència transcendeix la gastronomia. Dissenyada com un complement opcional per al seu esdeveniment, i en col·laboració amb blit., hem creat una proposta audiovisual a mida que fusiona l'univers culinari del xef Paco Pérez amb una narrativa immersiva.

Inspirada en el procés creatiu que hi ha darrere d'un menú, aquesta proposta visual transforma la gastronomia en una expressió artística modelada per la llum, el moviment, el so i la textura. Els convidats descobreixen la cuina des d'una nova perspectiva, en què el sabor s'expandeix cap a l'emoció i la imaginació.

Una refinada fusió d'excel·lència culinària i art visual, concebuda per elevar els esdeveniments més excepcionals.



Un viatge a l'univers culinari de **PACO PÉREZ**

Som el resultat de les nostres experiències; són elles les que modelen el nostre caràcter i defineixen la nostra personalitat. De la mateixa manera, un xef tradueix la seva visió en la creació d'una proposta gastronòmica. Aquesta es converteix en un collage d'intencions, vivències i emocions reunides al servei d'una mirada única i personal. Un menú és un viatge sensorial a través de la ment d'un xef. L'experiència audiovisual s'articula en els següents actes, concebuts com un maridatge que acompanya cada un dels plats:

Acte I. Horitzó

La línia de l'horitzó creix a poc a poc i comença a formar composicions visuals. Estem entrant en el món de l'horitzó. Hi apareixen formes gràfiques i elements geomètrics minimalistes.

Acte II. Cel

La peça evoluciona amplificant la seva narrativa visual cap a la interpretació gràfica d'elements que creuen idees inicialment oposades.

Acte III. Mar

El mar es reinterpreta mitjançant colors, formes i dinàmiques de moviment, un món oníric i abstracte que es complementa amb elements gràfics que equilibren la composició.

Acte IV. Natura

Una abstracció audiovisual que juga amb la memòria col·lectiva a través d'elements com les fulles, les branques, el vent, la terra i els núvols.

Acte V. Sentits

Una explosió per als sentits: un collage de sensacions i plans sensorials que s'entrellacen.

Acte VI. Ment

L'espectacle final. Un viatge per la creativitat, on la imaginació es posa al servei de la creació.

Descobreixi l'experiència [aquí](#).

Reservi la EXPERIÈNCIA

Experiència Immersiva Horitzó

Presentació d'“Un viatge a l'univers culinari de Paco Pérez”, una experiència immersiva personalitzada que inclou la projecció audiovisual, el muntatge i desmuntatge i l'equip tècnic.

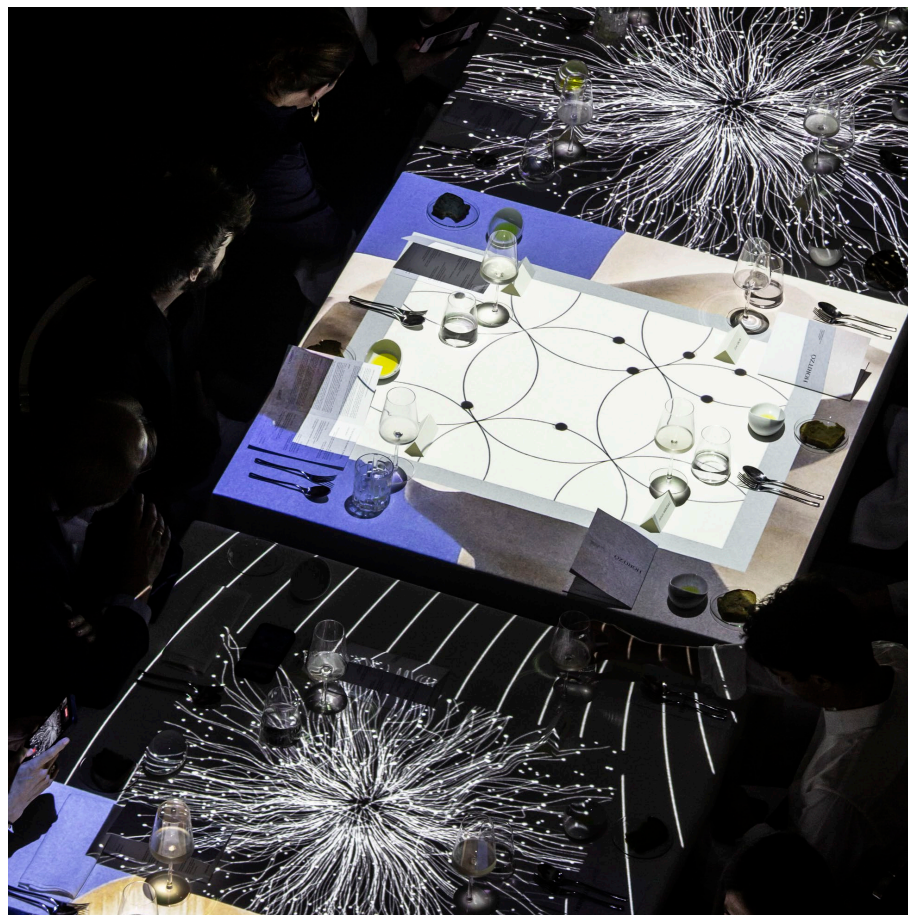
9.900€ per a una taula de 16 pax

4.125€ per a cada taula addicional fins a un màxim de 16 pax

Experiència Audiovisual Personalitzada

Si voleu portar l'experiència un pas més enllà, blit. pot transformar la proposta audiovisual en una narrativa completament personalitzada, integrant de manera harmoniosa la identitat de la vostra marca i els seus continguts dins de l'experiència.

A partir de 15.000€



Elevant la gastronomia

A ART

'Exploracions a la Mar d'Amunt'. Aquesta exposició explora l'univers creatiu del xef Paco Pérez a través d'una experiència immersiva que revela el procés darrere de les seves creacions. Mitjançant peces gastronòmiques, obres d'art, dibuixos, videoinstal·lacions i elements sonors, la mostra desvela com la natura, el territori i la innovació es transformen en experiències culinàries úniques.

A través d'elements que van des de l'observació directa de la natura, amb espècies marines com mol·luscs i algues com a punt de partida, fins a la materialització del pensament en dibuixos, pigments i vaixelles, la pràctica del xef es desplega com un llenguatge propi que travessa disciplines.

A partir de 9.750€



Alguns moments es recorden... d'altres es viuen com una experiència *inèdita*

Termes i CONDICIONES

- Els preus no inclouen l'IVA.
- Els preus dels menús són vàlids per a un mínim de 50 comensals.
- Els preus són orientatius i poden variar en funció de la logística i de les característiques de l'espai.
- No es requereix un nombre mínim d'assistents per a la celebració de l'esdeveniment.
- La proposta gastronòmica està subjecta a la disponibilitat del mercat i a l'estacionalitat dels productes.
- Els menús no inclouen el lloguer de l'espai ni altres costos o tarifes associats.
- Els menús estan concebuts com una experiència gastronòmica completa i se serveixen amb el maridatge proposat.
- La durada del servei gastronòmic és de 3 hores, independentment del format de menú seleccionat.
- El nombre definitiu d'assistents s'haurà de confirmar amb antelació i servirà de base per a la facturació.
- Qualsevol al·lèrgia o necessitat alimentària s'haurà de comunicar prèviament.
- La presència del xef Paco Pérez està subjecta a disponibilitat i comporta un cost addicional.
- Per garantir la coherència de l'esdeveniment, Horitzó proposarà diferents opcions de concepte estètic i creatiu (look & feel), alineades amb la identitat de la marca i els estàndards operatius.
- Per garantir el correcte desenvolupament de l'esdeveniment, l'espai seleccionat haurà de complir els requisits operatius adequats.



HORITZÓ

Moments inèdits AMB PACO PÉREZ
I HOTEL ARTS BARCELONA