

HORITZÓ

Moments inèdits AMB PACO PÉREZ
I HOTEL ARTS BARCELONA

PACO PÉREZ + HOTEL ARTS BARCELONA
dos *referentes* que se unen para crear una experiencia *inédita* y sincera

01

Quiénes SOMOS

01

Propuesta de VALOR

De la mano de Paco Pérez, Horitzó redefine la alta gastronomía para crear experiencias que trascienden las fronteras de esta.

Rompiendo los convencionalismos del universo de la restauración, trasladamos la excelencia, la creatividad y el rigor técnico de un restaurante con dos estrellas Michelin fuera de su espacio físico, haciendo de cada evento una experiencia gastronómica única y exitosa.

Más que un servicio, es una nueva manera de celebrar, donde el arte culinario y la hospitalidad se unen para diseñar recuerdos irrepetibles.





Excelencia CULINARIA

A group of people, likely a team or staff, are shown from the chest up, wearing dark blue uniforms. The uniforms have the word 'HORITZÓ' printed in white on the left sleeve. They are standing in a line, and the background is slightly blurred, suggesting an indoor setting.

HORITZÓ

HORITZÓ

Precisión OPERATIVA



Paco PÉREZ

5 ESTRELLAS MICHELIN

Con más de 30 años de trayectoria, Paco Pérez se ha consolidado como una de las grandes figuras de la alta cocina, atesorando 5 estrellas Michelin. Fiel a sus raíces, encuentra en la Mar d'Amunt la inspiración que alimenta su creatividad y da alma a cada uno de sus platos.

CALIDAD INTEGRAL E INNOVACIÓN

Una cocina que honra el territorio, la naturaleza y sus ciclos, respetando la tradición. Basada en los sabores de la tierra y el mar, reinterpreta los platos clásicos con una mirada innovadora, manteniendo siempre un compromiso con la excelencia y la calidad.

TERRITORIO

Fiel al territorio y a sus raíces, Paco Pérez construye una cocina sostenible, basada en lo que la tierra proporciona de manera natural. Con profundo respeto por el entorno, su misión es cuidar del planeta dando voz a los sabores auténticos de la Mar d'Amunt con una mirada consciente y responsable.



Hotel ARTS BARCELONA Y *Arts* CATERING

PRESTIGIO INHERENTE

Una marca con 25 años de experiencia, donde la calidad es una garantía absoluta. Referentes en Barcelona, nuestro servicio y enfoque en la hospitalidad nos distinguen claramente de cualquier competidor. Un prestigio sólido que se ha construido con dedicación y constancia.

SERVICIO DIFERENCIAL

Un servicio diferencial que se adapta a cada necesidad con máxima precisión ya sea en formato, número de comensales o espacio. Nuestra flexibilidad garantiza una experiencia única sin comprometer la excelencia y la calidad en cada detalle.

INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

Contamos con un equipo altamente capacitado y con amplia experiencia. Desde operaciones, cocina, hasta ventas, disponemos del talento y la infraestructura necesarios para hacer posible cualquier evento.

02

Propuesta CULINARIA

02

una propuesta versátil sin comprometer la *calidad* ni el *respeto* por el entorno

Experiencia ORIGEN

Para comenzar

Nuestra gilda
Calamar a la romana B&W
Ensalada César
Navaja en escabeche

Momentos en mesa

Fricandó de vieiras
Merluza en salsa verde, moluscos
Espaldita de cabrito

Un final dulce

Esponja helada de fruta de la pasión,
chocolate, coco

220€ por persona

Maridaje de temporada

Un maridaje diseñado por nuestro equipo para acompañar y realzar cada plato del menú. Seleccionamos cuidadosamente cada vino en función de los sabores, texturas y matices de la cocina, creando un diálogo armónico entre copa y plato.

Porque cuando la bebida se elige con intención, la experiencia gastronómica alcanza una dimensión verdaderamente especial.

95€ por persona



* Se informa que los platos presentados están sujetos a la estacionalidad y a la disponibilidad de los ingredientes. El menú podrá modificarse con el tiempo, ya que está concebido para evolucionar y adaptarse a los productos de cada temporada.

Experiencia EXCELENCIA

Para comenzar

Almeja en salsa verde
Nuestra gilda
Merluza romana, mayonesa cítrica
Nube de nigiri de atún
Bikini de yema trufada
Huevo frito, caviar

Momentos en mesa

Guisantes lágrima, sedoso de huerta, quisquillas
Lubina a la brasa sobre fondo marino
Solomillo wagyu, Café Barcelona

Un final dulce

Frutos rojos con su helado,
polvo frío de rosas

250€ por persona

Maridaje de temporada

Una propuesta de maridaje premium concebida para elevar la experiencia gastronómica en su conjunto. Más allá de la selección de vinos, se trata de una elección cuidada pensada para dialogar con la cocina, aportar contraste, equilibrio y profundidad a cada plato, y acompañar el recorrido del menú con coherencia y carácter.

Cada servicio se construye como una secuencia fluida donde la bebida no solo acompaña, sino que interpreta y amplifica la propuesta culinaria.

105€ por persona



* Se informa que los platos presentados están sujetos a la estacionalidad y a la disponibilidad de los ingredientes. El menú podrá modificarse con el tiempo, ya que está concebido para evolucionar y adaptarse a los productos de cada temporada.

Cóctel INÉDITO

Para comenzar

Croqueta de escalivada
Almeja en salsa verde marina
Ensalada César
Bikini de yema trufada

Estaciones

Arroz del huerto
Arroz del senyoret
Selección de quesos nacionales
e internacionales

Momento Robatayaki

Mar: Langostino
Huerto: Portobello
Bosque: Costilla

240€ por persona

Maridaje de temporada

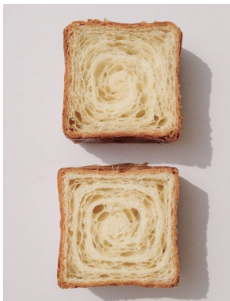
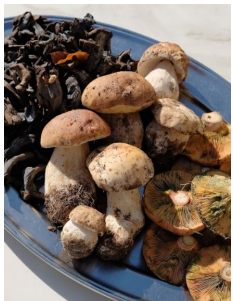
Un maridaje diseñado por nuestro equipo para elevar la experiencia del menú cóctel. Una selección equilibrada de dos referencias de vino blanco, dos de vino tinto y dos de espumoso, escogidas para armonizar con la variedad de sabores, texturas y ritmos del servicio.

Porque en un formato dinámico, la copa adecuada sigue siendo clave para transformar cada bocado en un momento memorable.

Incluido en el precio del menú



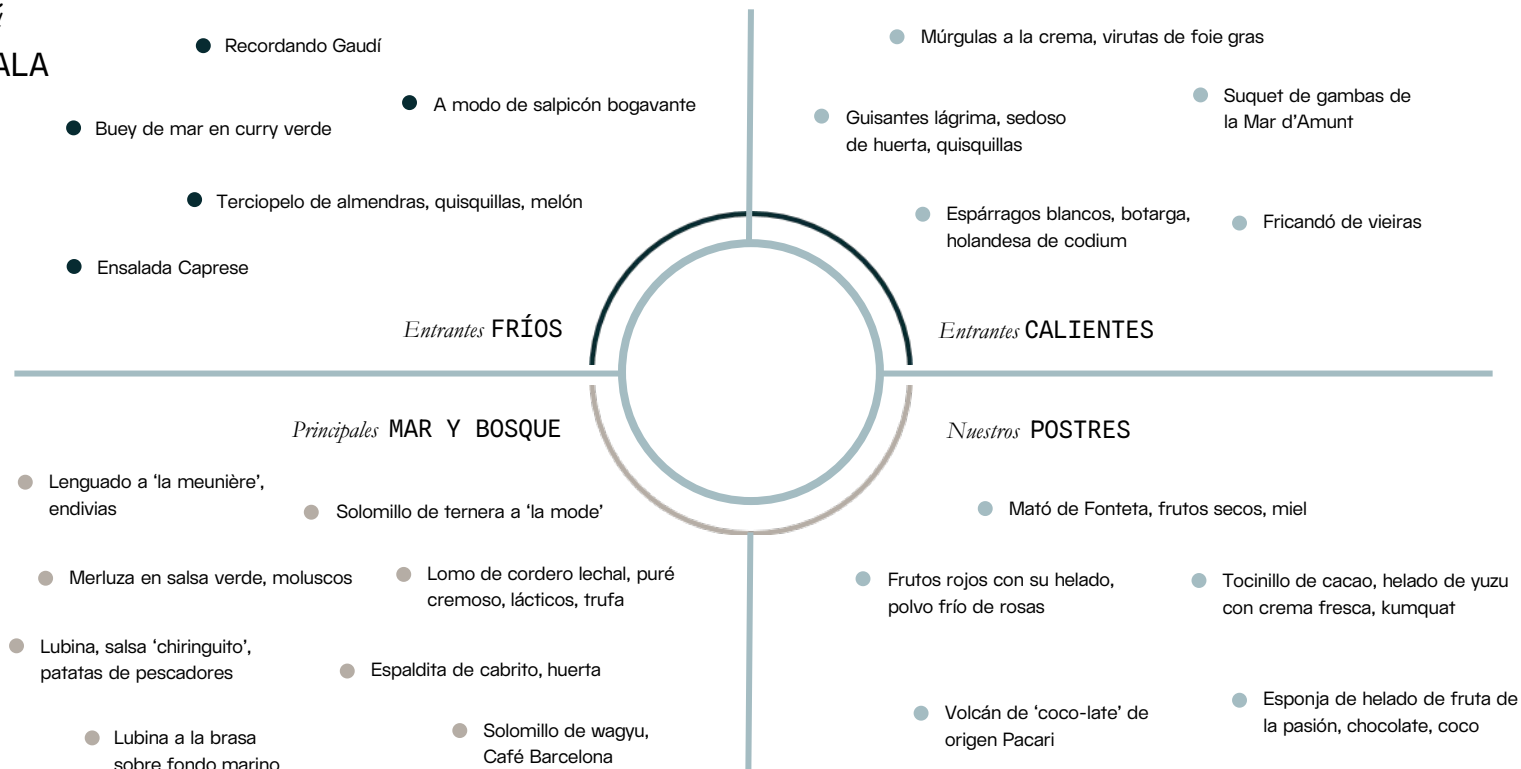
* Se informa que los platos presentados están sujetos a la estacionalidad y a la disponibilidad de los ingredientes. El menú podrá modificarse con el tiempo, ya que está concebido para evolucionar y adaptarse a los productos de cada temporada.



Cóctel

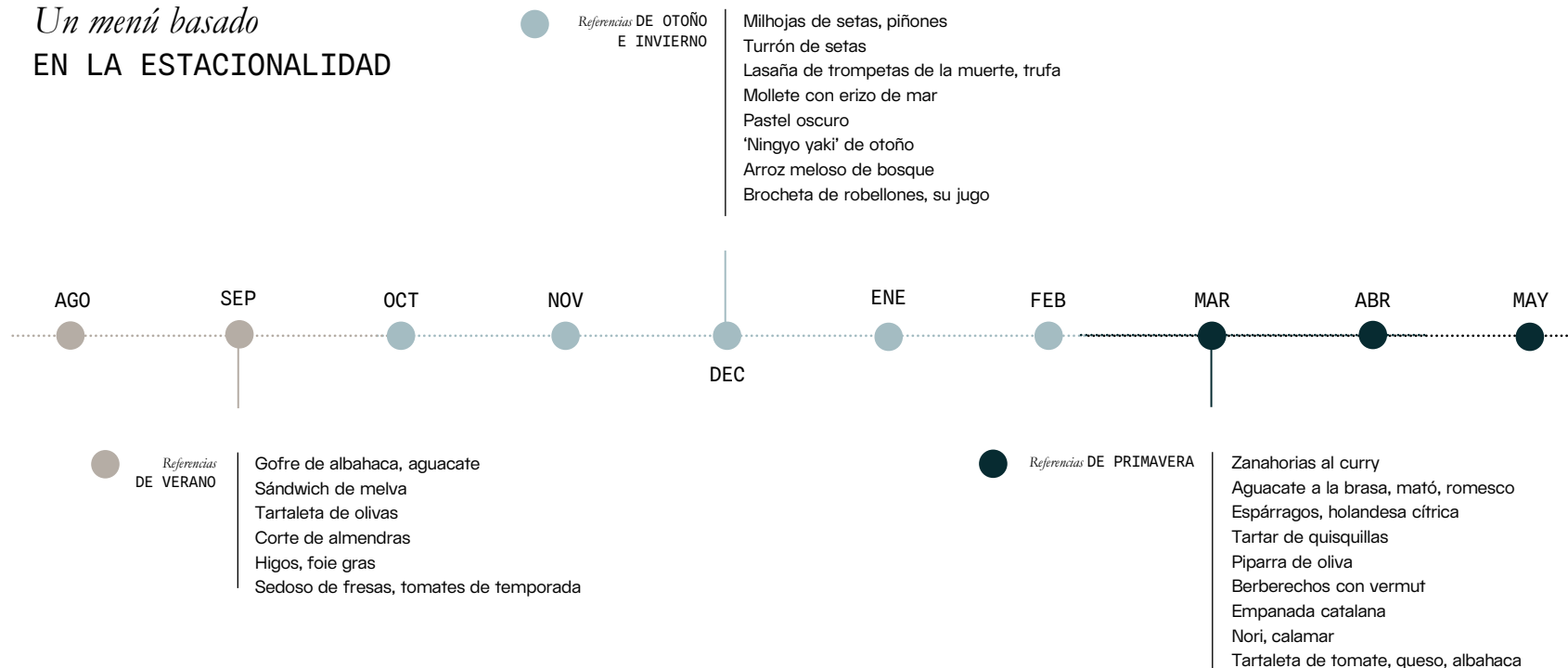
* Se informa que los platos presentados están sujetos a la estacionalidad y a la disponibilidad de los ingredientes. El menú podrá modificarse con el tiempo, ya que está concebido para evolucionar y adaptarse a los productos de cada temporada.

Menú DE GALA



* Se informa que los platos presentados están sujetos a la estacionalidad y a la disponibilidad de los ingredientes. El menú podrá modificarse con el tiempo, ya que está concebido para evolucionar y adaptarse a los productos de cada temporada.

Un menú basado EN LA ESTACIONALIDAD



* Por favor, tenga en cuenta que estos son solo ejemplos de cómo incorporamos la estacionalidad a nuestra gastronomía. No representan platos finales, sino que sirven de inspiración para ilustrar cómo trabajamos creativamente con ingredientes de temporada.

03

Propuesta DE BEBIDAS

03

Lindar por PACO PÉREZ

Nuestro cava singular, creado en colaboración con la bodega local Codorníu, ha sido concebido especialmente para acompañar y dar carácter a los eventos de Horitzó.

‘Lindar’ rinde homenaje al horizonte, donde el mar se encuentra con el cielo y la tierra se abre a la luz. Inspirado en el paraje de La Fideuera, en el Garraf, nace este cava monovarietal de Xarel·lo, marcado por la influencia del Mediterráneo.

Su frescura y larga crianza definen una edición limitada de carácter único y expresión irrepetible.



Cada brindis, UN MOMENTO ESPECIAL

Ofrecemos opciones exclusivas para enriquecer su evento. Desde una copa de bienvenida que da inicio a la experiencia, hasta la sobremesa, concebida para prolongar la degustación y el diálogo gastronómico. Cada servicio está diseñado para complementar la cocina y crear momentos memorables.

Copa de bienvenida (50€)

Dom Pérignon

La sobremesa (85€)

Servicio de una hora con selección premium de Macallan



04

Una experiencia IMMERSIVA

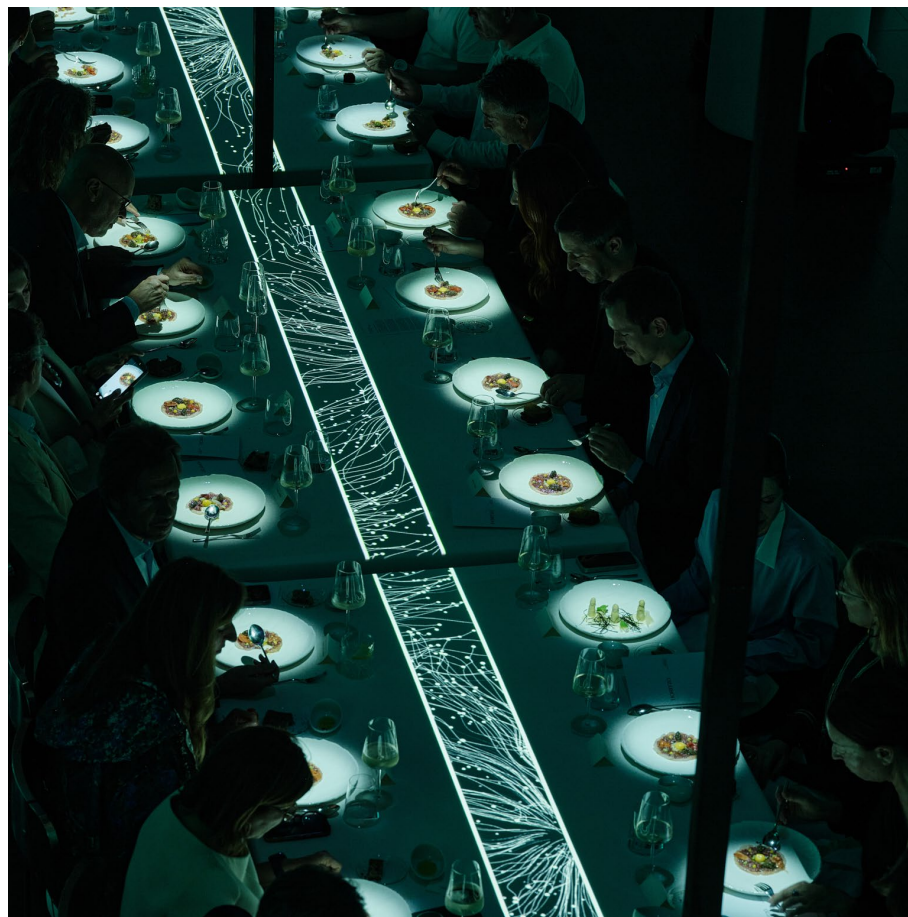
04

Descubra el universo culinario de
PACO PÉREZ

En Horitzó, cada experiencia trasciende la gastronomía. Diseñada como un complemento opcional para su evento, y en colaboración con blit., hemos creado una propuesta audiovisual a medida que fusiona el universo culinario del chef Paco Pérez con una narrativa inmersiva.

Inspirada en el proceso creativo que hay detrás de un menú, esta propuesta visual transforma la gastronomía en una expresión artística moldeada por la luz, el movimiento, el sonido y la textura. Los invitados descubren la cocina desde una nueva perspectiva, en la que el sabor se expande hacia la emoción y la imaginación.

Una refinada fusión de excelencia culinaria y arte visual, concebida para elevar los eventos más excepcionales.



Un viaje al universo culinario de PACO PÉREZ

Somos el resultado de nuestras experiencias; son ellas las que moldean nuestro carácter y definen nuestra personalidad. Del mismo modo, un chef traduce su visión en la creación de una propuesta gastronómica. Esta se convierte en un collage de intenciones, vivencias y emociones reunidas al servicio de una mirada única y personal. Un menú es un viaje sensorial a través de la mente de un chef. La experiencia audiovisual se articula en los siguientes actos, concebidos como un maridaje que acompaña cada uno de los platos.

Acto I. Horizonte

La línea del horizonte emerge gradualmente, dando forma a nuevas composiciones visuales. Entramos en el universo de Horitzó, donde comienzan a aparecer formas gráficas y elementos geométricos minimalistas.

Acto II. Cielo

La pieza evoluciona y amplía su narrativa visual a través de interpretaciones gráficas de elementos que conectan ideas inicialmente percibidas como opuestas.

Acto III. Mar

El mar se reinterpreta a través del color, la forma y el movimiento, dando lugar a un universo abstracto y onírico. Elementos gráficos completan la composición y aportan equilibrio al conjunto.

Acto IV. Naturaleza

Una abstracción audiovisual que juega con la memoria colectiva a través de elementos como las hojas, las ramas, el viento, la tierra y las nubes.

Acto V. Sentidos

Una explosión para los sentidos: un collage de sensaciones y planos sensoriales que se entrelazan.

Acto VI. Mente

Acto final. Un viaje por la creatividad, donde la imaginación se pone al servicio de la creación.

Descubra la experiencia [aquí](#).

Reserve la EXPERIENCIA

Experiencia Inmersiva Horitzó

Presentación de “Un viaje al universo culinario de Paco Pérez”, una experiencia inmersiva personalizada que incluye la proyección audiovisual, el montaje y desmontaje y el equipo técnico.

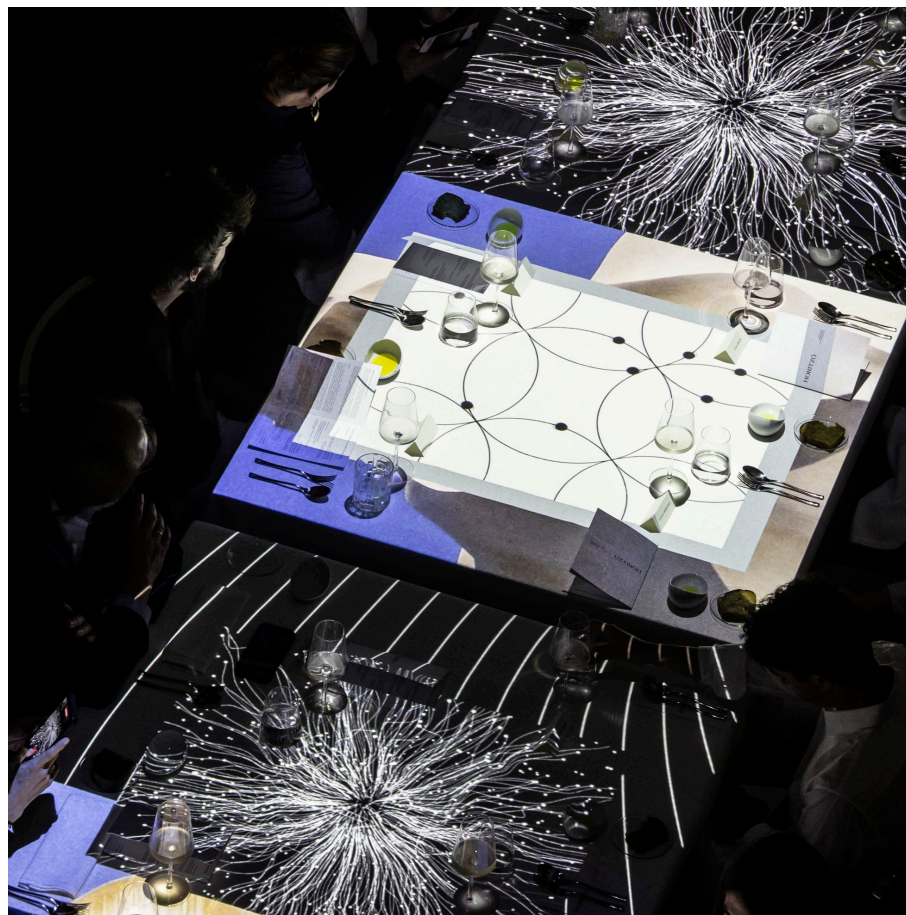
9.900€ por una mesa de 16 pax

4.125€ por cada mesa adicional, hasta un máximo de 16 pax

Experiencia Visual Personalizada

Si desea llevar la experiencia un paso más allá, blit. puede desarrollar una narrativa completamente personalizada, integrando de forma armoniosa la identidad de su marca y de su evento.

A partir de 15.000€



Elevando la gastronomía

A ARTE

'Exploracions a la Mar d'Amunt'. Esta exposición explora el universo creativo del chef Paco Pérez a través de una experiencia inmersiva que revela el proceso detrás de sus creaciones. Mediante piezas gastronómicas, obras de arte, dibujos, videoinstalaciones y elementos sonoros, la muestra desvela cómo la naturaleza, el territorio y la innovación se transforman en experiencias culinarias únicas.

A través de elementos que van desde la observación directa de la naturaleza, con especies marinas como moluscos y algas como punto de partida, hasta la materialización del pensamiento en dibujos, pigmentos y vajillas, la práctica del chef se despliega como un lenguaje propio que atraviesa disciplinas.

A partir de 9.750€



algunos momentos se recuerdan... otros se viven como una experiencia *inèdita*

Terminos y CONDICIONES

- Los precios no incluyen IVA.
- Los precios de los menús son válidos para un mínimo de 50 comensales.
- Los precios son orientativos y pueden variar en función de la logística y de las características del espacio.
- No se requiere un número mínimo de asistentes para la celebración del evento.
- La propuesta gastronómica está sujeta a la disponibilidad del mercado y a la estacionalidad de los productos.
- Los menús no incluyen el alquiler del espacio ni otros costes o tarifas asociados.
- Los menús están concebidos como una experiencia gastronómica completa y se sirven con el maridaje propuesto.
- La duración del servicio gastronómico es de 3 horas, independientemente del formato de menú seleccionado.
- El número definitivo de asistentes deberá confirmarse con antelación y será la base para la facturación.
- Cualquier alergia o necesidad alimentaria deberá comunicarse previamente.
- La presencia del chef Paco Pérez está sujeta a disponibilidad y conlleva un coste adicional.
- Para garantizar la coherencia del evento, Horitzó propondrá diferentes opciones de concepto estético y creativo (look & feel), alineadas con la identidad de la marca y los estándares operativos.
- Para garantizar el correcto desarrollo del evento, el espacio seleccionado deberá cumplir con los requisitos operativos adecuados.



HORITZÓ

Moments inèdits AMB PACO PÉREZ
I HOTEL ARTS BARCELONA