



PROGRAMA EMPRESAS 2026





PICASSO

- Luz natural
- Independiente
- Proyector y audio integrado
- Pantalla de 80"
- Insonorizada
- Vistas a terraza



TÀPIES

- Luz natural
- Pantalla de 85"
- Vistas a Av. de Roma
- Audio integrado
- Ampliable con Sala Miró



MIRÓ

- Luz natural
- Pantalla de 75"
- Vistas a Av. de Roma
- Perfecta para grupos reducidos
- Audio integrado
- Ampliable con Sala Tàpies



DALÍ

- Luz natural
- Pantalla de 85" y 55"
- Vistas a Av. de Roma
- Perfecta para team building
- Audio integrado



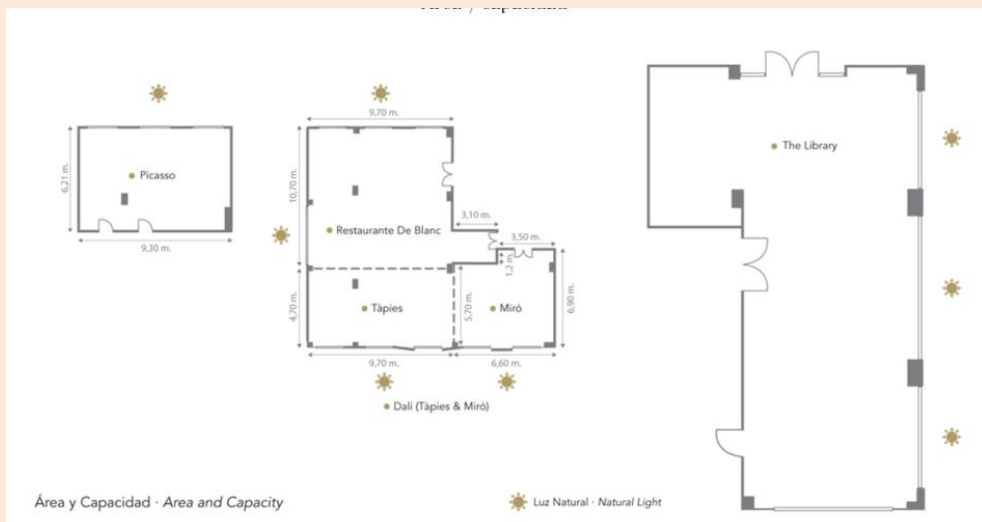
THE LIBRARY

- Mucha luz natural con grandes ventanales
- Pantalla de 85"
- Totalmente exterior
- Acceso directo desde Av de Roma y con salida a terraza
- Perfecta para grupos reducidos

TARIFAS Y CAPACIDADES

¿Qué incluyen?

- Wifi de alta velocidad
- Pantalla y/o proyector
- 1 flipchart
- Material de papelería y atenciones
- Equipo de audio
- Agua filtrada



*Suplemento cambio de montaje de sala: 100€

Sala	Superficie	Altura	Cóctel	Teatro	Escuela	Tipo U	Imperial	Cabaret	€ Jornada completa	€ Media jornada
MIRÓ	43 m ²	2.5 m	20	20	18	15	16	16	495€	435 €
PICASSO	58 m ²	2.5 m	50	50	28	22	20	24	595 €	495 €
TÀPIES	45 m ²	2.5 m	40	30	25	22	26	20	585 €	485 €
DALÍ (TÀPIES+ MIRÓ)	85 m ²	2.5 m	60	80	45	40	50	40	855 €	755 €
THE LIBRARY (NEW)!!!	120m2	3.9m	80	50	36	30	40	32	995€	795€

21% IVA incluido.

La tarifa de Media Jornada será aplicable de 09:00 a 13:00 ó de 16:00 a 20:00hrs.
Cualquier petición fuera de estos horarios, comprenderá tarifa de Jornada Completa.



COFFEE BREAKS

	DRINK	SWEET	MIX	HEALTHY
Servicio de café	•	•	•	•
Leche	•	•	•	• Sin lactosa
Infusiones	•	•	•	•
Refrescos			•	Bebida de soja y almendra
Zumo de naranja natural	•	•	•	•
Agua filtrada	•	•	•	•
Variedad de bollería		•	•	•
Smoothies		•	•	•
Selección de fruta de temporada			•	•
Yogur natural				• Con toppings
Bocadillos de jamón ibérico y queso manchego			•	
Galletas dietéticas				•
Sándwich vegetal con pavo				•
	12€	17€	19€	20€

Duración del servicio: 30 minutos.

El CB elegido será el mismo para todos los asistentes.

El número definitivo para servicios de restauración se deberá confirmar con un mínimo de 7 días de antelación, siendo este el número a considerar a efectos de facturación.

Servicio de cafetera con cápsulas compostables en sala 8€/persona.

Servicio permanente en sala: Drink 16€/pax. Sweet 24€/pax. No disponible en Mix y Healthy.



M1. 38€

Aperitivo del chef

Salteado de arroz Basmati con verduras, soja y sésamo

Confit de pato al Oporto con ciruelas y parmentier de manzana

Coulant de chocolate con helado de pistacho

M2. 38€

Aperitivo del chef

Ensalada Waldorf

Brochetas de ternera con mojo picón canario y patatas asadas

Macedonia de fruta fresca a la menta

M3. 42€

Aperitivo del chef

Crema de calabaza al gorgonzola con picatostes especiados

Calamarcitos a la plancha con tomate concasse

Tarta Tatín con crema helado de vainilla

M4. 42€

Aperitivo del chef

Ravioli de trufa y ricota a la crema de boletus

Suprema de corvina a la plancha con pisto de verduras y vinagreta de cítricos

Natillas caseras de caramelo con carquiñoles

GREEN MENU

38€

Aperitivo del chef

Crema de calabaza con picatostes especiados

Hamrburguesa vegetal con pisto de verduras y patatas fritas

Brownie vegano con helado de vainilla

Información adicional:

Precio por persona. 10% Iva Incluido.

Mínimo 15 personas.

Duración del servicio 1 hora. El menú deberá ser el mismo para todos los asistentes.

Se debe comunicar la elección del mismo con un mínimo de 15 días de antelación, así como cualquier tipo de intolerancia o alergia.

Se ruega puntualidad en los horarios informados para garantizar la mejor experiencia en nuestros servicios.

Bodega incluida

(Vino blanco Perelada Jardins Blanc D.O Catalunya, vino tinto Perelada Jardins Negre D.O. Empordà, agua filtrada, cerveza y refrescos).

FB1 40€

Ensalada César con pollo crujiente

Bocaditos de bagel con rúcula, queso crema y salmón ahumado.

Brochetas de tomate cherry, mozzarella y anchoas con aceite de albahaca

Croquetas de cocido

Tempura de verduras con salsa romesco

Brochetas de pollo Satay

Gyozas de langostinos al vapor con mayonesa de kimchee

Brochetas de fruta fresca de temporada

"Carrot" cake

FB2 44€

Nachos con guacamole y pico de gallo

Tabulé con pasas y piñones

Pan de coca con tomate, pimiento asado, ventresca de atún y aceitunas negras de Aragón

Tequeños de queso blanco con salsa rosa

Bikini trufado de queso brie y jamón ibérico

Brochetas de gambón empanado con algas

Koftas de cordero al Curry con coulis de manzana asada

Brochetas de fruta de temporada

Repostería variada

Información adicional:

10% Iva Incluido. Precio por persona.

Mínimo 15 personas.

Duración del servicio 1 hora. El FB deberá ser el mismo para todos los asistentes.

Suplemento por servicio nocturno o fin de semana: 10€/persona.

Se debe comunicar la elección del mismo con un mínimo de 15 días de antelación, así como cualquier intolerancia o alergia.

Bodega incluida (Vino Blanco Perelada Jardins Blanc D.O. Catalunya, vino Tinto Perelada Jardins Negre D.O Empordà, agua filtrada, cerveza y refrescos).

- El hotel H10 Itaca se encuentra ubicado junto a la estación de Sants, muy cerca de Plaza de España y su recinto ferial, con fácil acceso desde cualquier punto de la ciudad, ya sea en transporte público, vehículo privado, o en AVE.



Hotel H10 Itaca

Avda. de Roma 22-30
ES-08015 BARCELONA
España

T. (+34) 93.226.55.94

Metro:

- L3 'Tarragona'
- L5 'Entença'
- L3 y L5 'Sants-Estació'

Renfe:

Cercanías: R1, R2Nord, R2Sud, R3, R4,
AVE, Trenes Media Distancia, Trenes Larga
Distancia, Tren al aeropuerto.

Bus:

Nacional, Internacional y Regional estación
'Sants'.
Urbano líneas H10, 109, D50, V7, 27, D40 y N-0.

¿Conoces nuestras tarifas corporativas?

Tenemos todo un mundo de ventajas preparado para que tus estancias de empresa sean todo un éxito con nosotros.

- Habitaciones DELUXE
- Política de cancelación flexible
- Tarifa lineal todo el año o por temporadas
- Atenciones VIP

¡Contacta con nosotros e infórmate!

Si necesitas más información y para poder ofrecerte un servicio personalizado estaremos encantados de atenderte en los siguientes correos:

Vanesa Bajo (Jefa de Ventas) – comercial.hi@h10hotels.com

M. 683 64 57 67

Mariai Chuiko (Jefa de reservas) – reservas3.hi@h10hotels.com

Sonia Forment (Reservas Individuales) – reservas.hi@h10hotels.com

Nuria Castañé (Reservas Grupos) – reservas2.hi@h10hotels.com