



ALMANAC

B A R C E L O N A

MENÚS DE NADAL
2022



MENÚ NADAL

DINAR - 25 I 26 DE DESEMBRE

MENÚ I

Copa de benvinguda

Caneló de gall del Prat tradicional amb beixamel i parmesà

o

Escudella catalana con pilota trufada

o

Tataki de tonyina vermella del Mediterrani amb api-rave i daikon · supl. 8€

Arròs bombeta amb curri verd, bolets i verdures mini

o

Llata de vaca rubia galega tractada com un fricandó, amb tòfona i patata del bufet

o

Llenguado a la meunière amb pernil ibèric i espinacs tendres · supl. 8€

Pastís de poma al forn amb gelat de vainilla de Tahití

o

Tiramisú de nyàmera i pols d'ordi torrat

o

Pastís de Sacher

Dolços de Nadal

Copa de Cava

PREU: 58 € PER PERSONA

MENÚ GUARET NADAL

SOPAR - 24 I 25 DE DESEMBRE

MENÚ II

COL

Cresta de kimchi amb emulsió
probiòtica i caputxines

COLIFLOR

Textures de coliflor al wok,
amb blat de moro i mole
poblano

ORTIGUES DE MAR

Arròs melós d'ortigues de mar
amb kimchi i verdures del
desert

TURBOT

Llom de turbot al pil-pil
acídul amb filaments de col
llombarda

NYÀMERA

Tiramisú de nyàmera i pols
d'ordi torrat

ESPINACS

Croquetes cremoses de brots
d'espínacs i kale

SALSIFÍS

Salsifís escabetxats amb caviar
de truita de riu, tàperes i fulles
picants

CURRI VERD

○ Arròs bombeta amb curri verd,
bolets i verdures mini

ARRELS

○ Tubercles, remolatxa, naps amb
moniato i fonolls torrefactes

GARROFA

Alfajores de garrofa amb
mantega de cacau i coco

Bombons vegans

PREU: 90 € PER PERSONA



MENÚ GASTROBOTÀNICA NADAL

SOPAR – 24 I 25 DE DESEMBRE

MENÚ III

COL

Cresta de kimchi amb emulsió
probiòtica i caputxines

ESPINACS

Croquetes cremoses de brots
d'espinaacs i kale

SALSIFÍS

Salsifís escabetsats amb caviar
de truita de riu, tàperes i fulles
picants

REMOLATXA

Tàrtar de remolatxa amb gelat
de tòfona i amanida d'herbes
acidulades

COLIFLOR

Textures de coliflor al wok,
amb blat de moro i mole
poblano

PORROS

Pastís Tatin de porros
caramel·litzats amb demi-glace
vegetal

ORTIGUES DE MAR

Arròs melós d'ortigues amb
kimchi i verdures del desert

CURRI VERD

o Arròs bombeta amb curri verd,
bolets i verdures mini

TURBOT

Llom de turbot al pil-pil
acidulat amb filaments de col
llombarda

ARRELS

o ,Tubercles, remolatxa
naps amb moniato i fonolls
torrefactes

VEDELLA

o Costella de vedella amb
samfaina i demi-glace
d'all negre

NYÀMERA

Tiramisú de nyàmera i pols
d'ordi torrat

GARROFA

Alfajores de garrofa amb
mantega de cacau i coco

FRUITA I HORTALISSES

Fruita fresca de temporada
amb envinagrats i gelats
d'hortalisses

Bombons vegans

PREU: 110 € PER PERSONA



CELLER:

Abadia de Poblet, DO Conca de Barberà · negre

Abadia de Poblet, DO Conca de Barberà · blanc

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

Cava Ars Collecta Grand Rosé

MENÚ CAP D'ANY

SOPAR – 31 DE DESEMBRE

MENÚ IV

APERITIU DE BENVINGUDA

Pebrot de vidre, piparra fumada i tàperes

Esfèric d'oliva amb anxova

Croqueta de pernil ibèric

Gamba amb allada

Tataki de tonyina Balfegó amb papaia osmotitzada

COPA BEGUDA PROBIÒTICA

PASTANAGA

Salmorejo de pastanaga amb el seu escabetx i fulla cruixent

SALSIFÍS

Salsifís escabetxats amb caviar de truita de riu, tàperes i fulles picants

PORROS

Pastís Tatin de porros joves caramel·litzats sobre pasta fullada de mantega i demi-glace vegetal

LLENGUADO

Llenguado a la meunière amb pernil ibèric i espinacs frescs

ANGUS

Mitjana d'Angus a la graella amb suc i bolets

NYÀMERA

Tiramisú de nyàmera i pols d'ordi torrat

Postres BENVINGUT 2023

Raïm

PREU: 155 € PER PERSONA

AMB MARIDATGE DE BEGUDES PROBIÒTIQUES 185€

AMB MARIDATGE DE VINS 215€

BARRA LLIURE DE 00H A 3H, 75€ PER PERSONA

CELLER:

Abadia de Poblet, DO Conca de Barberà · negre
Abadia de Poblet, DO Conca de Barberà · blanc
Cava casolà de Rodrigo de la Calle

MENÚ VEGÀ CAP D'ANY

SOPAR – 31 DE DESEMBRE

MENÚ V

APERITIU DE BENVINGUDA

Pebrot de vidre, piparra fumada i tàperes
Esfèric d'oliva
Nous caramel·litzades
Nap envinagrat amb espècies
Bimi, crème fraîche i kimchi
Albergínia amb salsa hot pot
Selecció de formatges vegans

COPA BEGUDA PROBIÒTICA

PASTANAGA

Salmorejo de pastanaga amb el seu escabetx i fulla cruixent

SALSIFÍS

Salsifís escabetxats, amb caviaroli, tàperes i fulles picants

PORROS

Pastís Tatin de porros joves caramel·litzats sobre pa d'hortalisses i demi-glace vegetal

ARRELS

Tubercles, remolatxa, naps amb moniato i fonolls torrefactes

CURRI VERD

Arròs dinamita amb curri verd, bolets i verdures mini

FRUTAS Y HORTALIZAS

Fruita fresca de temporada amb envinagrats i gelats d'hortalisses

Postres BENVINGUT 2023

Raïm

PREU: 155 € PER PERSONA

AMB MARIDATGE DE BEGUDES PROBIÒTIQUES 185€

AMB MARIDATGE DE VINS 215€

BARRA LLIURE DE 00H A 3H, 75€ PER PERSONA



CONDICIONS

Tots els preus inclouen l'IVA.

Les reserves s'hauran de prepagar.
Contacteu amb reservas@virensbarcelona.com
per confirmar la vostra reserva.

Si algun comensal pateix algun tipus d'intolerància alimentària,
si us plau, comuniqueu-ho en el moment de fer la reserva.



Gran Vía de Les Corts Catalanes 619-621 Barcelona, 08007 España
Tel +34 930 187 252 | events.barcelona@almanachotels.com

www.almanachotels.com/Barcelona



ALMANAC

BARCELONA