

ÈPOCA DE FESTES

MENÚS 2026

ALMANAC
BARCELONA



FOUND IN ALMANAC BARCELONA

Els carrers de Barcelona s'omplen de vida: llums que dibuixen la ciutat amb espurnes festives, aparadors que celebren la creativitat local i un ambient vibrant que convida a descobrir. Enmig d'aquesta energia, l'Almanac s'alça com un oasi urbà on l'arquitectura, el disseny i l'art es fusionen amb la calidesa de la temporada.

Cada plat és una experiència única, elaborada amb cura i ingredients locals. Sabors que capturen l'esperit de la temporada, pensats per compartir i gaudir-ne en moments veritablement memorables.

ALMANAC
BARCELONA

CELEBRACIONS EN GRUP

Aquesta temporada, deixa que els sabors de l'Almanac Barcelona facin brillar la teva celebració.

Gaudeix de les creacions exclusives del xef amb estrella Michelin Rodrigo de la Calle, elaborades especialment per aquestes festes.

Tria entre tres menús i una proposta de còctel.

Cada plat neix del respecte pel producte de proximitat, l'estacionalitat i l'autenticitat del sabor mediterrani. Una cuina honesta, vibrant i generosa, que celebra la qualitat de cada ingredient reals amb aquell toc creatiu que defineix la nostra casa.



MENÚ 1

ESSÈNCIES NADALENQUES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de Pedregosa, D.O. Cava

APERITIUS

Torrada de pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric
Consomé d'herbes d'hivern i vegetals

ENTRANTS

Tàrtar de tonyina, tomàquets d'hivern i alvocat amb vinagreta de mostassa
i rave picant, brots de créixens i pa carasau

PLAT PRINCIPAL

Suquet de rap i llagostins de Vilanova amb patata i safrà
o

Galta de porc ibèric amb salsa de prunes, vi i pinyons,
acompanyada de parmentier d'api-rave

POSTRES

Tarta fina de poma Royal, gelat de toffee i avellanes caramel·litzades

CELLER

Baron de Pardo 2025, Rioja ecològic, Sauvignon Blanc, Garnacha blanca
Las forques 2024, Penedès, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Sumoll

60€ (VA inclòs)

MENÚ 2

DELICIES NADALENQUES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de Pedregosa, D.O. Cava

APERITIUS

Croquetes de ceps i algues
Crema de carbassa i pipes de gira-sol

ENTRANTS

Amanida tèbia de llamàntol, remolatxa a la sal,
llima kaffir i vinagreta del seu coral

PLAT PRINCIPAL

Filet de vedella de Girona, reducció de Priorat,
bolets d'hivern glacejats i parmentier de patata

o

Corball salvatge al forn, cremós de carxofes
del Prat i emulsió del seu suc amb llimona fermentada

POSTRES

Torrija de brioix caramel·litzada, sal en escates i gelat de vainilla

CELLER

Baron de Pardo 2025, Rioja ecològic, Sauvignon Blanc, Garnacha blanca
Las forques 2024, Penedès, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Sumoll

85€ (VA inclòs)



MENÚ 3

MANJARS NADALENCES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de Pedregosa, D.O. Cava

APERITIUS

Bunyol de bacallà fregit amb allioli cítric
Cappuccino de carxofa de Jerusalem rostida

ENTRANTS

Carpaccio de gambes, cítrics al viu, moniato morat i sal d'algues

PLAT PRINCIPAL

Llobarro a la unilateral amb fonoll i tomàquets confitats, beurre blanc de cava
o
Xai confitat, puré de fonoll i romaní, i suc de pruna

POSTRES

Tronc de Nadal de xocolata i avellanes, sorbet de fruits del bosc

PETITS FOURS

Torró tradicional d'ametlles
Neules

CELLER

Baron de Pardo 2025, Rioja ecològic, Sauvignon Blanc, Garnacha blanca
Las forques 2024, Penedès, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Sumoll

95€ (VA inclòs)

CÓCTEL
CÓCTEL
ALMANAC

APERITIUS FREDS

Terrina de foie a la sal, brioix i codony
Taco de tonyina amb soja i mel
Cornet de guacamole amb totopo
Llagostins de Vilanova amb maionesa de llima kaffir

APERITIUS CALENTS

Carxofes fregides amb romesco
Bikini trufat de pernil ibèric
Crema de carbassa amb pebre de Java
Caneló tradicional de «Festa Major»
Corball salvatge amb moniato i salsa d'anet
Galta de porc ibèric i api-rave
Filet de vedella amb pebre negre

POSTRES

Lemon pie
Mousse de xocolata i fruita de la passió
Mini carrot cake
Maduixes amb iogurt i avellanes garrapinyades

CELLER

Baron de Pardo 2025, Rioja ecològic, Sauvignon Blanc, Garnacha blanca
Las forques 2024, Penedès, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Sumoll
Pedregosa Petit Cuvée Brut Nature 2025, D.O. Cava, Xarel·lo, Macabeo, Parellada

80€ (VA inclòs)



DETALLS

INFORMACIÓ DE RESERVA

DATES

- De l'1 al 22 de desembre de 2026

NOMBRE DE COMENSALS

- Menús de dinar o sopar, mínim 10 comensals
- Menú de còctel a partir de 20 comensals

CONDICIONS DE RESERVA

- Es requereix un pagament previ del 50% en el moment de la reserva
- El 50% restant 1 setmana abans de l'esdeveniment, en confirmar el nombre final de comensals
- Tots els menús s'han de triar amb antelació i han de ser els mateixos per a tots els comensals
- Qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària s'ha de comunicar en el moment de la reserva

SERVEIS INCLOSOS

- Tots els preus inclouen IVA, targetes de menú i decoració festiva per a la taula
- Totes les opcions inclouen vins del celler (celler premium amb cost addicional), aigua, cafè i dolços de Nadal

SERVEIS ADICIONALS

- Celler premium des de 35 € per persona
- Arranjaments florals personalitzats des de 70 €
- DJ des de 500 €
- Barra lliure des de 32 € per persona durant 1 hora
- Servei de guardarroba des de 180 €

CONTACTE I RESERVES

Si us plau, truqui o escrigui al nostre equip d'esdeveniments:

+34 930 187 252

events.barcelona@almanachotels.com





UNA EXPERIÈNCIA PER A TOTS ELS SENTITS

ALMANAC
BARCELONA

+34 930 187 252 | events.barcelona@almanachotels.com | almanachotels.com/barcelona