

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 una
atmosfera viva 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 assaborir en moments veritablement memorables.

ALMANAC
BARCELONA

CELEBRACIONS DE NADAL

Aquesta temporada, deixa que els sabors d'Almanac Barcelona acompanyin la teva celebració.

Gaudeix de l'alta cuina de Rodrigo de la Calle, xef amb Estrella Michelin, que presenta creacions exclusives elaborades especialment per a aquestes dates.

Aquests menús estaran disponibles els dies 24, 25 i 26 de desembre, amb propostes elaborades a partir d'ingredients locals més selectes.

Durant la resta del mes, el restaurant Virens romandrà obert oferint els nostres menús degustació característics, així com propostes a la carta.



24 DE DESEMBRE | 7:30 PM

NIT DE NADAL

APERITIUS

Flor de pernil ibèric i coca de Folgueroles amb tomàquet
Royal de ceps i melmelada agredolça de figues
Capuccino de carbassa i tòfona d'hivern

PRIMERS

Roll d'enciam d'hivern, caviar ecològic, escuma de créixens i codium
Raviolis de cranc reial amb velouté de crustacis i llimona salada
Arròs melós de carxofes del Prat, cruixent de bacallà i allioli de pebrot vermell

SEGONS

Rap salvatge al forn, pil-pil de les seves espines a la catalana
Melós de galta de vedella de Girona, api-rave i trompetes de la mort glacejades

POSTRES

Granissat de mandarina, bergamota i cava
Tronc de Nadal, avellanes i sorbet de gerds

DOLÇOS DE NADAL

Bombons de te matxa
Torró tradicional d'ametlles
Neules

*Aigua mineral amb gas o sense
Cafè o te Sans & Sans*

120€ (VA inclòs)

25 & 26 DE DESEMBRE | 1 PM

MENÚ DE NADAL I DE SANT ESTEVE

APERITIUS

Pa de vidre amb pernil ibèric 100 % de gla

PRIMERS

La veritable escudella catalana amb pilota trufada

o

Canelons de festa major trufats

SEGONS

Llobarro salvatge al forn, mongetes verdes tallades a tires
a l'all i emulsió de llimona

o

Pollastre del Penedès a la catalana, amb parmentier de patata
i espinacs frescos

POSTRES

Tarta de poma rostida i mel, amb crema de cafè

o

Lingot de xocolata farcit de vainilla de Madagascar i praliné

DOLÇOS DE NADAL

Torró tradicional d'ametlles
Neules

*Aigua mineral amb gas o sense
Cafè o te Sans & Sans*

95€ (VA inclòs)



31 DE DESEMBRE | 8:00 PM

MENÚ DE CAP D'ANY A VIRENS

APERITIUS

Croquetes de ceps i algues, amb allioli de pinyons de Tarragona
Cruixent de parmesà, emulsió de rovell d'ou i papada ibèrica
Consomé clarificat de galets amb tòfona negra d'hivern
Roll de tonyina vermella i aire de rave picant
Ostres en escabetx de pastanaga

PRIMERS

Crema freda de coliflor, caviar ecològic i fulles de caputxina
Caneló fi de llamàntol i alvocat, xips de verdures i amaniment de llima i quefir
Salsifís rostit, rovell d'ou confitat i tòfona negra d'hivern

SEGONS

Llenguado de platja a la meunière, espàrrecs glacejats amb xampany i oli d'oliva verge extra
Colomí rostit, patata Primor cremosa i gastrique de groselles

POSTRES

Sorbet de poma verda en almívar de menta
Tartaleta de maduixes silvestres, vainilla i gelat de Mòdena

MÚSICA EN DIRECTE

Aigua mineral amb gas o sense
Cafè o te Sans & Sans

255€ (VA inclòs)

31 DE DESEMBRE | 8:00 PM

MENÚ DE CAP D'ANY A AZIMUTH

MENÚ

Pernil ibèric de gla servit sobre cruixent pa de vidre

Caviar ecològic acompanyat de blinis i una suau crema agra

Shot de consomé nadalenc aromatitzat amb fines herbes fresques

Ostres al natural o en una lleugera tempura, amb un delicat caviar crític

Mini croissant farcit d'amanida de llamàntol

Croquetes cremoses de pernil ibèric

Broqueta de tonyina vermella, piparres i blat de moro fregit

Galta ibèrica glacejada amb parmentier

BODGEA

Moët & Chandon Impérial Brut

MÚSICA EN DIRECTE

185€ (VA inclòs)



DETALLS

INFORMACIÓ DE RESERVA

DATES

Dates & horaris

- 24 de desembre (Sopar)
- 25 de desembre (Dinar)
- 26 de desembre (Dinar)
- Servei de dinar: 13:30h – 15:00h
- Servei de sopar: 19:30h – 22:00h

Inclou

- Aigua mineral i cafè
- Maridatge de vins no inclòs

CAP D'ANY

Data i horari

- 31 de desembre (Sopar)
- Les portes s'obriran a les 20:00h
- El sopar es servirà a les 20:30h
- Música en directe fins la 00:00h a Virens i fins a les 02:00h a Azimuth

Inclou

- Aigua i cafè
- Una copa de cava
- Raïms de la sort a mitjanit i accessoris de festa
- Maridatge de vins no inclòs

CONDICIONS DE LA RESERVA

- Es requereix un dipòsit del 50 % en el moment de fer la reserva
- Cancel·lació gratuïta fins a 72 h abans. Dins d'aquest termini, es cobrarà el 100% de l'import de la reserva.
- Tots els preus inclouen l'IVA
- Qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària s'ha de comunicar en el moment de fer la reserva

CONTACTE I RESERVES

Si us plau, poseu-vos en contacte amb el nostre equip per telèfon o correu electrònic:

+34 930 187 451

Reservas.virens@almanachotels.com





UNA EXPERIÈNCIA
PER A TOTS ELS SENTITS

ALMANAC
BARCELONA

+34 930 187 451 | reservas.virens@almanachotels.com | almanachotels.com/barcelona