



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE
NADAL 2025

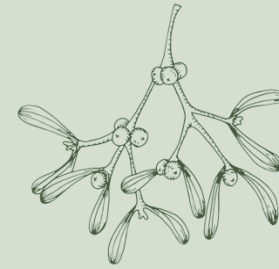


FOUND IN ALMANAC BARCELONA

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 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.

On 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 en moments veritablement memorables.

ALMANAC
BARCELONA



CELEBRACIONS DE NADAL

Aquesta temporada, deixa que els sabors d'Almanac Barcelona guiïn la teva celebració. Gaudeix de l'alta cuina de Rodrigo de la Calle, xef amb Estrella Michelin, qui presenta creacions exclusives elaborades especialment per a aquesta època de l'any.

Aquests menús estaran disponibles els dies 24, 25 i 26 de desembre, amb sabors naturals creats a partir dels ingredients locals més selectes.

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

24 DE DESEMBRE – NIT

NIT DE NADAL MENÚ BY RODRIGO DE LA CALLE

Consomé de pera rostida amb col lombarda i chantilly de tòfona
Flor de pernil ibèric amb pols de tomàquet i perles d'OOVE
Tàrtar de gambes amb caviar i suau escuma marina



Amanida d'escarola amb salmó fumat i magrana fresca
Te fred de tomàquet amb tonyina vermella marinada i cremós d'alvocat
Llagostins bullits amb verdures d'hivern amanides amb el seu propi suc



Llom de llobarro rostit amb essència marina
Xai al forn amb crema trufada de moniato lila



Tronc de Nadal acompanyat de sorbet de gerds
Torró d'ametlles
Neules tradicionals



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

110€ PER PERSONA





25 & 26 DESEMBRE - MIGDIA

UN NADAL TRADICIONAL MENÚ BY RODRIGO DE LA CALLE

Pa de vidre amb pernil ibèric 100% de gla



La veritable escudella catalana amb pilota trufada



Canelons de festa major trufats



Rap saltat amb pèsols del Maresme i emulsió pil-pil

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



Pastís de poma rostida i mel amb crema de cafè



Lingot de xocolata farcit de vainilla de Madagascar i praliné



Bombons de te matcha

Torró d'ametlles

Neules tradicionals



Aigua mineral amb o sense gas

Cafè o te Sans & Sans

95€ PER PERSONA

31 DESEMBRE- NIT

CAP D'ANY MENÚ BY RODRIGO DE LA CALLE

Flor de pernil ibèric amb pols de tomàquet i perles d'AOVE
Consomé gelée amb crema agra d'apionabo i cavis ecològic
Amanida de cranc amb algues cruixents
Bunyol cruixent de pâté vegetal amb tòfona d'hivern
Escopinyes en tempura amb gel de cítrics i fonoll



Tiradito de colirràbano amb alvocat i soja amb gingebre
Tàrtar de llobarro amb gazpachuelo de plàncton marí
Cigala a la brasa amb suc iodat



Popietes de lluç amb salsa de yuzu
Roast beef de llom en el seu suc amb puré de patata trufa



Sopa d'ametlles amb gelat de canyella
Llàmines d'ananàs al rom amb gelat de coco



Bombons de te matcha
Torró d'ametlles
Neules tradicionals



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

245€ PER PERSONA





CELEBRACIÓ DE CAP D'ANY

Mentre la ciutat resplendeix amb emoció,
endinsa't en un nou any a Almanac Barcelona.
Delecta't amb plats exquisits i deixa que el ritme
de les festivitats t'envolti.

Cada instant aquí és un nou començament, una
experiència sensorial que et convida a explorar
textures, sabors i delícies, tot plegat envoltat de
l'energia vibrant catalana de Barcelona.





31 DE DESEMBRE- NIT

CÒCTEL DE CAP D'ANY UN NOU AZIMUTH

Pernil ibèric de gla servit sobre cruixent pa de vidre

Caviar ecològic acompanyat de blinis i una suau crema agra

Vaset de consomé nadalenc aromatitzat amb fines herbes fresques

Ostres al natural o en tempura lleugera amb un delicat caviar citric

Croquetes cremoses de pernil ibèric

Broqueta de tonyina vermella i llagostins amb piparres i anxoves

Galta ibèrica glacejada amb parmentier de patata

Mini croissant d'amanida de llamàntol



BODEGA

Moët & Chandon Imperial Brut

185€ PER PERSONA

(IVA INCLÒS)

DETTALLS

INFORMACIÓ DE RESERVA

MENÚS DE NADAL

Dates & horaris

- 24 de desembre (Sopar)
- 25 de desembre (Dinar)
- 26 de desembre (Dinar)
- Servei de dinar: 12:00h – 15:00h
- Servei de sopar: 19:00h – 00:00h

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 20:30h
- El sopar es servirà a les 21:00h
- Música en directe fins a les 02:00h

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 RESERVA

- Es requereix un pagament del 50% en el moment de la reserva
- Les cancel·lacions fins a 72 hores abans són gratuïtes
- Tots els preus inclouen IVA
- Les intoleràncies o al·lèrgies alimentàries s'han de comunicar en el moment de la reserva

CONTACTE I RESERVES

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

+34 930 187 252

events.barcelona@almanachotels.com





UN PLAER PER
A TOTS ELS SENTITS

ALMANAC
B A R C E L O N A

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