Bones festes

THE ONE

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL



NADAL
2026 - 2027

Celebreu les festes amb la família i els amics en un ambient relaxat, elegant i acollidor. El nostre xef, Miguel Muñoz, us espera a The One Barcelona amb una experiència culinària basada en productes de proximitat i fidel a les nostres tradicions. Celebrar el Nadal al restaurant Somni és un luxe accessible a tothom.



Menú Nit De Nadal

Tartar de vieires amb pinyons torrats i “Granny Smith”

Porro confitat, salsa romesco i encenalls de cecina

Polpetes de llenguado a la meunière de mandarina amb tàperes cruixents

Filet de vedella amb salsa Périgord i peres caramel·litzades

POSTRES

“Avet de Nadal” amb mousse de pistatxo i cor de maduixa

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses
Café i Te

CELLER

Can Matons Pansa Blanca (Pansa Blanca) D.O. Alella
La Vicalanda Reserva (Tempranillo) D.O.Ca. La Rioja
Privat Brut Reserva (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) D.O. Cava

120€ per persona

Menú de Nadal

Encenalls de pernil ibèric "Joselito" i pa de vidre amb tomàquet

Anxoves del Cantàbric "00" amb croissant i mantega fumada
Sopa de galets i carn d'olla

Carabiner XL gratinat amb allioli de safrà sobre llit d'alga wakame

Pintada farcida d'orellanes, festucs i tòfona, amb parmentier de xirivia

POSTRES

Tronc de Nadal amb cremós de torró i nucli de mandarina

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses
Café i Te

CELLER

Can Matons Pansa Blanca (Pansa Blanca) D.O. Alella

La Vicalanda Reserva (Tempranillo) D.O.Ca. La Rioja

Privat Brut Reserva (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) D.O. Cava

120€ por persona

Menú Sant Estere

Bacallà fumat amb pipirrana de verdures i esfera d'olives negres

Romescada de lluç, gamba vermella i patates tornejades

Caneló d'ànec amb beixamel de foie i tòfona melanosporum

POSTRES

Torrada de Santa Teresa amb gelat d'avellana d'Agramunt

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses

Café i Te

CELLER

Hermanos Lurton (Verdejo) D.O. Rueda

El Pispa (Garnatxa, Cariñena) D.O. Empordà

Parxet Cuvée Brut (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) D.O. Cava

85€ por persona

Menú Cap D'any

Ostra “Fine de Claire” num. 2 amb mignonnette de gerds

Macaró de foie mi-cuit, compota de figa i or comestible

Carpaccio de gamba vermella del Mediterrani, poma osmotitzada en cítrics i emulsió de gingebre i sèsam

Carxofes en textures amb ou tofonat a baixa temperatura i caviar D.O. Vall d'Aran

Mitja peça de llamàntol de l'Atlàntic amb salsa beurre blanc de cava i xips de sàlvia

Filet Wellington de vedella ecològica del Pirineu amb ceba petita glassejada

POSTRES

Maduixes macerades en Cava Rosé amb un matís d’alfàbrega

"Xocolata 2027"

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses
Café i Te

CELLER

Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava

Casal de Armán D.O. Ribeiro

Finca Malaveïna D.O. Empordà

Gosset Grande Réserve Brut A.O.C. Champagne - Aÿ

290€ por persona

Menú de Reis

Bisque de llamàntol amb milfulls de cranca i emulsió de julivert

Rèmol amb salsa de tallarines, albergínies rostides i ceba vermella envinagrada

Espatlla de xai desossada i cuinada a baixa temperatura amb trinxat de bolets

POSTRES

Tortell de Reis

Dolços navidencs

Aigua The One, refrescos i cerveses
Café i Te

CELLER

Hermanos Lurton (Verdejo) D.O. Rueda

El Pispa (Garnatxa, Cariñena) D.O. Empordà

Parxet Cuvée Brut (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) D.O. Cava

80€ por persona