



Provença 277 . 08037 Barcelona

NADAL

2025 - 2026

Celebreu aquestes festes amb familiars i amics en un ambient distès, elegant i acollidor. El nostre Xef, Miguel Muñoz, us espera a The One Barcelona amb una proposta gastronòmica basada en productes de proximitat i fidel a les nostres tradicions. Celebrar el Nadal al restaurant Somni es converteix en un luxe accessible per a tothom.





Menu Nit de Nadal

Amanida de llagostins del Mediterrani amb salsa còctel

Tàrtar de tomàquet i dàtils amb cremós de burrata i brots tendres

Gambot XL gratinat amb salsa holandesa i caviar baeri

Filet de vedella ecològica del Pirineu amb foie grillé i

salsa de tòfona

Estrella de Nadal, mousse de xocolata i nous caramel·litzades

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses

Cafè i te

Celler

La Vicalanda (Tempranillo Blanca) D.O. La Rioja

Turons de Vallcorba (Cabernet Sauvignon) D. O. Costers del Segre

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

110€

Preu per persona

Iva Inclòs





Menú DE NADAL

Encenalls de pernil ibèric “Joselito” i pa de vidre amb tomàquet

Coca de pasta de full amb bacallà, escarola, romesco i olives esferificades

Sopa de galets i carn d'olla

Suquet de rap, llagostins i cloïsses amb ceba caramel·litzada al rom

Mar i muntanya de pollastre de corral i escamarlans amb parmentier de moniato
i encenalls de llardons

Tronc de Nadal, mousse de xocolata, praliné i gelée de gerds

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses

Cafè i te

Celler

La Vicalanda (Tempranillo Blanca) D.O. La Rioja

Turons de Vallcorba (Cabernet Sauvignon) D. O. Costers del Segre

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

110€

Preu per persona

Iva Inclòs





Menu SANT ESTEVE

Crema de carbassa rostida, ou a baixa temperatura amb escuma d'Idiazábal i
llavors garrapinyades

Lluç farcit de marisc amb crema de ceps i aire de cava

Caneló de pollastre de corral rostit a la catalana amb cruixent de parmesà

Financier d'ametlles, gelat d'avellanes, nous garapinyades i gelée de moscatell

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses

Cafè i te

Celler

Jean Leon (Chardonnay) D.O. Penedès

El Pispa (Garnatxa, Carinyena) D.O. Montsant

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

85€

Preu per persona

Iva Inclòs



Menu Cap d'Any

(Sopar a les 20:30 hores per a tots els comensals)

Ostra amb maduixes marinades i escuma de cava rosat

Milfulles de foie mi-cuit amb compota de figues i or

Ceviche de gamba blanca amb llet de tigre, alvocat, mango i blat de moro Kancha

Crema de pèsols del Maresme, ou trufat a baixa temperatura i caviar D.O. Vall d'Aran

½ llamàntol a la Thermidor

Wagyu amb salsa yakiniku, purè de tupinambo i patates sufflé

Mojito The One 2026

Esfera daurada d'Any Nou

Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses

Cafè i te

Celler

Ars Collecta Grand Rosé (Pinot Noir, Xarel·lo, Trepat) D.O. Cava

A Coroa (Godello) D.O. Valdeorras

Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha) D.O.Ca. La Rioja

Gosset Grande Réserve Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) A.O.C Champagne

280€

Preu per persona

Iva Inclòs

Menú DIA DE REIS

Amanida tèbia de brots tendres i vieires amb vinagreta de pernil ibèric

Suprema d'orada amb flor de patata panadera, compota de tomàquet i alfàbrega

Garri confitat i desossat amb chutney de poma Granny Smith

Tortell de Reis
Dolços nadalencs

Aigua The One, refrescos i cerveses
Cafè i te

Celler

Jean Leon (Chardonnay) D.O. Penedès
El Pispa (Garnatxa, Carinyena) D.O. Montsant
Parxet Cuvée Eco Brut (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) D.O. Cava

82€

Preu per persona
Iva Inclòs

AQUEST NADAL REGALA THE ONE



Més informació sobre els nostres bons regals
reservations.hto@hotelstheone.com
Tel.: (34) 93 214 20 55

THE ONE

BARCELONA

Per gestionar la reserva
mice.hto@hotelstheone.com
Pronvença 277 E-08037 Barcelona
T (34) 93 214 20 53
www.hotelstheone.com