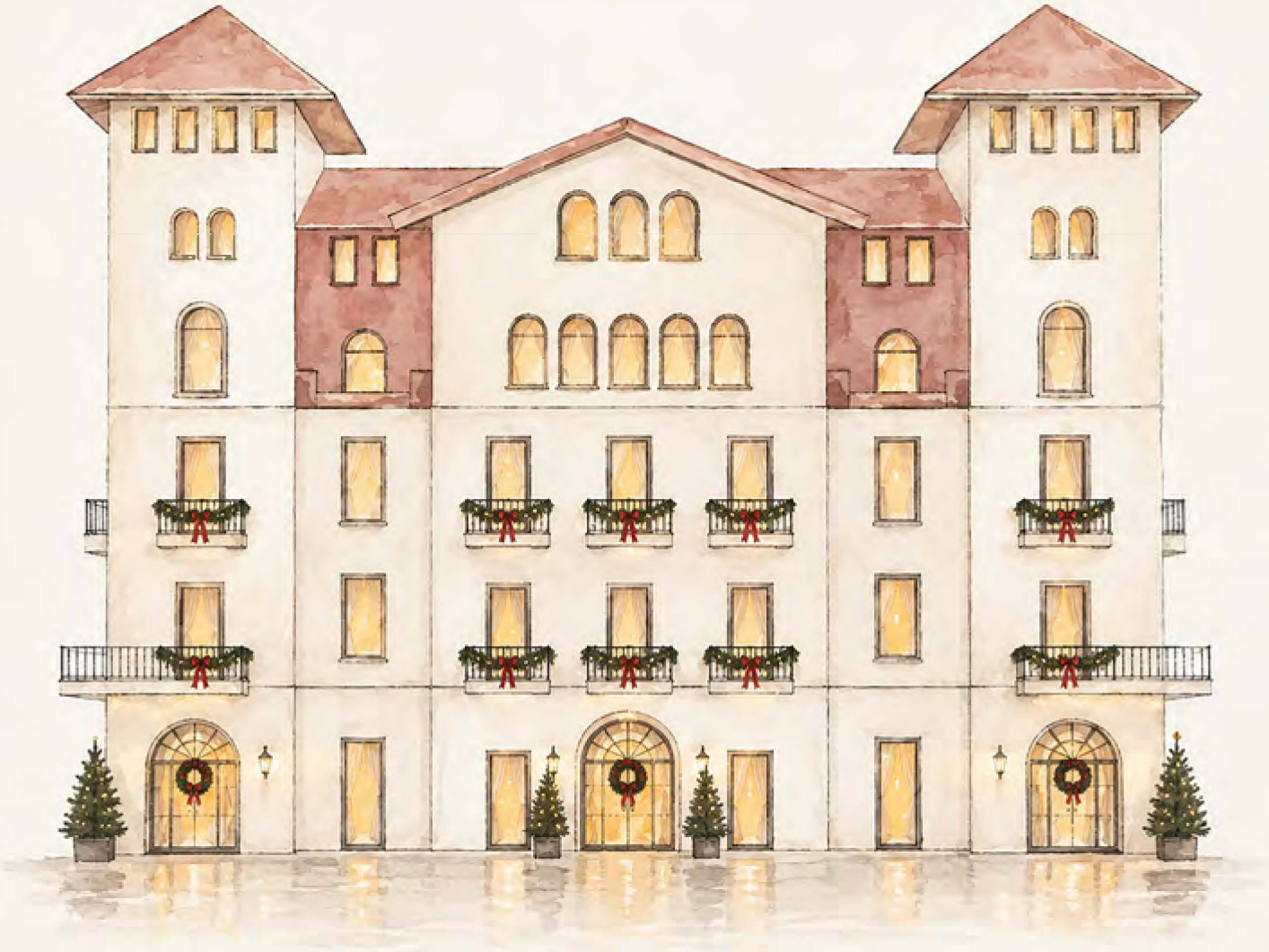
The Season to Sparkle



METT BARCELONA

Albarada





Situado en lo alto de Barcelona, Albarada te invita a disfrutar de la magia de la temporada navideña desde una nueva perspectiva que te dejará sin aliento. Con una cocina que combina lo mediterráneo contemporáneo con un espíritu local auténtico, y nuestros chefs han creado menús especiales que rinden homenaje a los ingredientes de temporada: del mar, de la tierra y de las colinas que nos rodean.

Mientras las luces de la ciudad brillan abajo, disfruta de cada sabor en un ambiente que parece de otro mundo, pero profundamente conectado con el corazón de Barcelona. Ya sea que nos acompañes para una cena íntima o un alegre encuentro, Albarada promete una temporada festiva elegante, auténtica y al borde de tocar las estrellas.

Perched high above Barcelona, Albarada invites you to experience the magic of the festive season from a breathtaking new perspective. Blending contemporary Mediterranean cuisine with a true local soul, our chefs have created special menus that honour the season's finest ingredients, from the sea, the land, and the hills around us.

As the city lights shimmer below, savour every flavour in a setting that feels worlds away yet deeply connected to Barcelona's heart. Whether you join us for an intimate dinner or a joyful gathering, Albarada promises a festive season that's elegant, authentic, and beautifully close to the stars.



Albarada

NOCHEBUENA

24 diciembre · *24 December*

APERITIVO · APPETIZER

Tosta de foie gras micuit
Foie gras micuit toast

ENTRADA · STARTER

Carpaccio de gamba roja con caviar y stracciatella
Red prawn carpaccio with caviar and stracciatella

PRIMERO · FIRST COURSE

Rodaballo con cremoso de apionabo y coliflor braseada
Turbot with celeriac cream and braised cauliflower

PRINCIPAL · MAIN COURSE

Meloso de cordero con trinxat de la Cerdanya y trufa negra
Slow-cooked lamb with Cerdanya-style trinxat and black truffle

PRE POSTRE · PRE DESSERT

Sopa fría de hibisco y naranja
Hibiscus and orange soup

POSTRE · DESSERT

Tronco de Navidad de chocolate y avellana
Chocolate and hazelnut Christmas log

PETITS FOURS

Turrones y neulas
Turrones and neulas

BODEGA · CELLAR

Vino blanco · *White wine*
Gregal, Juvé & Camps · DO Penedès

Vino tinto · *Red wine*
Casa Vella, Juvé & Camps · DO Penedès

Cava
Reserva de la Familia, Juvé & Camps · DO Cava

Cerveza · Refrescos · Agua mineral · *Beer · Soft drinks · Mineral water*

Café e infusiones · *Coffee & infusions*

135€ por persona · *per person*
Horario de cena: 21:00h · *Dinner time 9 PM*

Albarada

NAVIDAD

25 diciembre · *25 December*

APERITIVO · APPETIZER

Steak tartar sobre brioche
Steak tartare on brioche

ENTRADA · STARTER

Sashimi de vieira con caviar y crème fraîche
Scallop sashimi with caviar and crème fraîche

PRIMERO · FIRST COURSE

Nuestra versión de la escudella
Sopa de galets, terrina de carn d'olla, col, zanahoria y garbanzos

Our take on escudella
Galets pasta soup with carn d'olla terrine, cabbage, carrot and chickpeas

PRINCIPAL · MAIN COURSE

a escoger · to choose

Pollo de corral con foie y trufa negra
Free-range chicken with foie gras and black truffle

Balotina de pollo con orellanas, ciruelas pasas y salsa de rostit
Chicken ballotine with chanterelle mushrooms, prunes and rostit sauce

PRE POSTRE · PRE DESSERT

Sopa fría de frutos rojos, albahaca y lima
Red berries, basil and lime soup

POSTRE · DESSERT

Torrija de panettone
Panettone torrija

PETITS FOURS

Turrones y neulas
Turrones and neulas

BODEGA · CELLAR

Vino blanco · *White wine*
Gregal, Juvé & Camps · DO Penedès
Vino tinto · *Red wine*
Casa Vella, Juvé & Camps · DO Penedès
Cava
Reserva de la Familia, Juvé & Camps · DO Cava
Cerveza · Refrescos · Agua mineral · *Beer · Soft drinks · Mineral water*
Café e infusiones · *Coffee & infusions*

135€ por persona · *per person*
Horario de comida: 14:00h · *Lunch time: 2 PM*

Albarada

SAN ESTEBAN

26 diciembre · *26 December*

APERITIVO · APPETIZER

Tartar de atún
Tuna tartare

ENTRADA · STARTER

Canelones de pollo rustido con trufa negra y setas de temporada
Roast chicken cannelloni with black truffle and seasonal mushrooms

PRINCIPAL · MAIN COURSE

Lubina con hinojo y beurre blanc de Champagne
Sea bass with fennel and Champagne beurre blanc

PRE POSTRE · PRE DESSERT

Sopa fría de hibisco y naranja
Hibiscus and orange soup

POSTRE · DESSERT

Flan parisien de chocolate, pan crujiente, AOVE y helado de leche ahumada
Chocolate flan parisien with crispy bread, extra virgin olive oil and smoked milk ice cream

PETITS FOURS

Turrones y neulas
Turrones and neulas

BODEGA · CELLAR

Vino blanco · *White wine*
Gregal, Juvé & Camps · DO Penedès

Vino tinto · *Red wine*
Casa Vella, Juvé & Camps · DO Penedès

Cava
Reserva de la Familia, Juvé & Camps · DO Cava

Cerveza · Refrescos · Agua mineral · *Beer · Soft drinks · Mineral water*

Café e infusiones · *Coffee & infusions*

75€ por persona · *per person*
Horario de comida: 14:00h · *Lunch time: 2 PM*



Recibe el Año Nuevo desde lo más alto de Barcelona en Albarada, el restaurante mediterráneo reconocido por ofrecer las mejores vistas panorámicas de los fuegos artificales.

Ring in the New Year from the heights of Barcelona at Albarada, the Mediterranean restaurant renowned for offering the city's most spectacular panoramic views of the fireworks.

Albarada

FIN DE AÑO

31 diciembre · *31 December*

AMUSE-BOUCHE

Consomé de escudella
Escudella consommé

ENTRADA · STARTER

Foie gras micuit
Foie gras micuit

Ostras al natural
Natural oysters

Tartar de atún
Tuna tartare

ENTRADA · STARTER

Vieiras y caviar
Vieiras a la plancha, caviar Osetra, apionabo y beurre blanc

Scallops and Osetra Caviar
Seared scallops, Osetra caviar, celeriac and beurre blanc

SEGUNDO · SECOND COURSE

Suquet de bogavante
Polvo de tomate y perifollo

Lobster suquet
Tomato powder and chervil

PRINCIPAL · MAIN COURSE

Solomillo de ternera
Trufa negra, parmentier de patata y salsa Périgueux

Beef tenderloin
Black truffle, potato Parmentier and Périgueux sauce

Albarada

PRE POSTRE · PRE DESSERT

Granizado de mar de cava con piña osmotizada con lima
Cava sea granita with lime-infused osmotised pineapple

POSTRE · DESSERT

Éclair de vainilla con frutos rojos
Vanilla éclair with red berries

PETITS FOURS

Turrones y neulas
Turrones and neulas

Doce uvas de la suerte
Twelve lucky grapes

BODEGA · CELLAR

Copa de cava de bienvenida · *Welcome glass of cava*
Reserva de la Familia, Juvé & Camps · DO Cava

Vino blanco · *White wine*
Miravelles, Celler Credo · Recaredo · DO Penedès

Vino tinto · *Red Wine*
Prado Lobo, Juvé & Camps · DO Ribera del Duero

Copa de champagne para brindar · *A glass of Taittinger Champagne for the toast*
Taittinger

Cerveza · Refrescos · Agua mineral · *Beer · Soft drinks · Mineral water*

Café e infusiones · *Coffee & infusions*

320€ por persona · *per person*
Horario de cena: 21:00h · *Dinner time 9 PM*



Albarada

BRUNCH

1 enero · *1 January*

ENTRANTES · STARTERS

Burrata con tomates de temporada
Burrata with heritage tomatoes

Surtido de quesos con mermelada
Assortment of cheeses and jam

Bowl de yogur, granola y frutos rojos
Yoghurt bowl with granola and red berries

Chía pudding con leche de coco, fresas y piña
Chia pudding with coconut milk, strawberries and pineapple

PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Nuestro pepito de ternera con patatas fritas
Beef steak sandwich with french fries

Huevos benedict con bacon y salsa holandesa
Benedict eggs with bacon and hollandaise sauce

Huevos royale con salmón ahumado, huevas y salsa holandesa
Royale eggs with smoked salmon, roe and hollandaise sauce

Avotoast con huevo pochado
Avotoast with poached egg

POSTRE · DESSERT

Nuestra torrija
Our torrija

Tarta de queso
Baked cheesecake

Pancakes con mascarpone y frutos rojos
Pancakes with mascarpone and red berries

Fruta de temporada
Seasonal fruit

BEBIDAS · DRINKS

Cava Juvé & Camps
Agua mineral · *Mineral water*

Incluye entrante, plato principal y postre, cava y agua mineral
It includes one starter, main course and dessert, cava and mineral water

55€ por persona · *per person*

Estés planificando un encuentro con amigos, familia o colegas, nuestros menús festivos para grupos, disponibles noviembre y diciembre, traen los sabores de la temporada a la mesa. Déjanos cuidar de todos los detalles, relájate y disfruta de la celebración.

Whether you are planning a gathering with friends, family, or colleagues, our festive group menus, available in November and December, bring all the flavours of the season to your table. Let us take care of the details so you can relax and enjoy the celebration.



Albarada

MENÚS DE GRUPOS

Menús disponibles del 20 de noviembre al 23 de diciembre 2026
Menus available from 20 November to 23 December 2026

A COMPARTIR · TO SHARE

Jamón Ibérico de Bellota con pan con tomate
Acorn-fed Iberic ham with tomato-rubbed bread

Tostas de anchoa ooo con mantequilla ahumada
ooo anchovies on toast with smoked butter

Ostras al natural
Natural oysters

PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Canelones de pollo rustido con trufa negra y setas de temporada
Roast chicken cannelloni with black truffle and seasonal mushrooms

POSTRE · DESSERT

Nuestra tarta de queso
Our signature cheesecake

PETITS FOURS

Turrones y neulas
Turrones and neulas

BODEGA · CELLAR

Vino blanco · *White wine*
Gregal, Juvé & Camps · DO Penedès

Vino tinto · *Red wine*
Casa Vella, Juvé & Camps · DO Penedès

Cava
Reserva de la Familia, Juvé & Camps · DO Cava

Cerveza · Refrescos · Agua mineral · *Beer · Soft drinks · Mineral water*

Café e infusiones · *Coffee & infusions*

95€ por persona · *per person*

Albarada

MENÚS DE GRUPOS

Menús disponibles del 20 de noviembre al 23 de diciembre 2026
Menus available from 20 November to 23 December 2026

ENTRANTE · STARTER

Carpaccio de cigalas con yema curada y stracciatella
Langoustine carpaccio with cured egg yolk and stracciatella

PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Meloso de cordero con parmentier de patata y trufa negra
Slow-cooked lamb with potato Parmentier and black truffle

POSTRE · DESSERT

Torrija con frutos rojos
Torrija with red berries

PETITS FOURS

Turrones y neulas
Turrones and neulas

BODEGA · CELLAR

Vino blanco · *White wine*
Gregal, Juvé & Camps · DO Penedès
Vino tinto · *Red wine*
Casa Vella, Juvé & Camps · DO Penedès
Cava
Reserva de la Familia, Juvé & Camps · DO Cava
Cerveza · Refrescos · Agua mineral · *Beer · Soft drinks · Mineral water*
Café e infusiones · *Coffee & infusions*

110€ por persona · *per person*

Albarada

MENÚS DE GRUPOS

Menús disponibles del 20 de noviembre al 23 de diciembre 2026
Menus available from 20 November to 23 December 2026

ENTRANTE · STARTER

Sashimi de vieiras con caviar y crème fraîche
Scallop sashimi with caviar and crème fraîche

PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

Meloso de cordero con parmentier de patata y trufa negra
Slow-cooked lamb with potato Parmentier and black truffle

PRE POSTRE · PRE DESSERT

Sopa fría de hibisco y naranja
Hibiscus and orange soup

POSTRE · DESSERT

Flan parisien de chocolate, pan crujiente, AOVE y helado de leche
Chocolate flan parisien with crispy bread, extra virgin olive oil and smoked milk ice cream

PETITS FOURS

Turrones y neulas
Turrones and neulas

BODEGA · CELLAR

Vino blanco · *White wine*
Gregal, Juvé & Camps · DO Penedès
Vino tinto · *Red wine*
Casa Vella, Juvé & Camps · DO Penedès
Cava
Reserva de la Familia, Juvé & Camps · DO Cava
Cerveza · Refrescos · Agua mineral · *Beer · Soft drinks · Mineral water*
Café e infusiones · *Coffee & infusions*

125€ por persona · *per person*







INFORMACIÓN Y RESERVAS
INFORMATION & BOOKINGS

Teléfono | Telephone:
+34 932 59 30 00

Correo electrónico | E-mail:
info.bcn@albaradarestaurant.com

Para reservas de grupos de 12 comensales o más, por favor, realiza una solicitud de grupo
For groups of 12 or more guests, please enquire about a group booking:
groups.barcelona@metthotelsandresorts.com

METT BARCELONA Albarada