

TEMPORADA DE BRILLAR

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, 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.





Albarada

MENÚ DE NAVIDAD

24 & 25 DICIEMBRE/DECEMBER

€130 por persona, con bodega
€130 per person, including selected beverages

APERITIVOS

Sopa de calabaza y naranja
Pumpkin and orange soup

Bizcocho de cebolla con anchoa
Onion sponge cake, anchovy

Sándwich de pipas y mousse de pato
Sunflower seed sandwich, duck mousse

ENTRANTES

Huevo, sobrasada, chicharrón, consomé ibérico
Egg, sobrasada, pork crackling, Iberian consommé

PRINCIPALES

Arroz de setas de temporada con trufa negra
Seasonal mushroom rice with black truffle (VG)

Presa Ibérica a la parrilla, melón encurtido, topinambur
Grilled Iberian pork shoulder, pickled melon, Jerusalem artichoke

PRE-POSTRE

Sorbete de frambuesa, cereza curujiente de leche
Raspberry sorbet, cruncy cerry

POSTRES

Tarta de flan de chocolate, pan crujiente con aceite de oliva y helado de leche ahumada
Chocolate flan tart, crispy bread with extra virgin olive oil & smoked milk ice cream

BEBIDAS

Vermout de bienvenida | *Welcome vermouth*
Agua, té y café | *Water, tea & coffee*

Recaredo, Serral del Vel, Brut Nature, 2018
Recaredo, Mirabelles, Malvasia de Sitges, 2019

AIX Rose

Villa Bosconia 2014, Red

VG - VEGANO | V - VEGETARIANO
Consulte con nuestro personal sobre la posibilidad de adaptar platos a sus restricciones alimentarias.

VG - VEGAN | V - VEGETARIAN
Certain dishes can be adapted to suit your dietary requirements. Please speak to a member of our team for further details.



Albarada

MENÚ DE SAN ESTEBAN

26 DICIEMBRE/DECEMBER

€75 por persona, con bodega
€75 per person, including selected beverages

ENTRANTE

Canelón de rustido con bechamel trufada
Roast cannelloni with truffled béchamel sauce

PLATO PRINCIPAL

Pollo de corral relleno con foie, puré de puerro y orejones,
milhojas de patata
Free-range chicken stuffed with foie gras, leek puree and dried apricots, potato mille-feuille

POSTRE

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

PETIT FOURS

Turrones variados y Neulas
Christmas sweets

BEBIDAS

Agua, té y café | Water, tea & coffee

Recaredo, Serral del Vel, Brut Nature, 2018
Recaredo, Mirabelles, Malvasia de Sitges, 2019
AIX Rose
Villa Bosconia 2014, Red

VG - VEGANO | V - VEGETARIANO
Consulte con nuestro personal sobre la posibilidad de adaptar platos a sus restricciones alimentarias.
VG - VEGAN | V - VEGETARIAN
Certain dishes can be adapted to suit your dietary requirements. Please speak to a member of our team for further details.



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 artificiales.





Albarada

MENÚ NOCHE VIEJA

Aperitivos, 3 entrantes, pescado, carne, pre-postre, postre y petit four

Appetizers, 3 starters, fish, meat, pre-dessert, dessert & petit fours

Entrada al club después de las 00:00 hasta las 02:00

Access to the club after midnight celebration until 2am

Copa de bienvenida Champagne Taittinger

Welcome glass of Taittinger Champagne

€295

APERITIVOS

Sopa de calabaza y naranja

Pumpkin and orange soup

Bizcocho de cebolla con anchoa

Onion sponge cake, anchovy

Sándwich de pipas y mousse de pato

Sunflower seed sandwich, duck mousse

ENTRANTES

Huevo amarillo con setas de temporada y salsa trufada (VG)

Free-range egg with seasonal mushrooms & truffle sauce (VG)

Tostada de foie, cebolla, peras glaseadas, salsa Perigord

Foie toast, onion, glazed pears, Périgord sauce

Arroz cremoso de bogavante

Creamy lobster rice



Albarada

PESCADO

Lubina asada, fondue de puerro, velouté de perejil

Roasted sea bass, leek fondue, parsley velouté

CARNE

Taco de vacuno a la parrilla, ceniza de romero y remolacha amarilla

Grilled beef taco, rosemary ash, yellow beetroot

PRE-POSTRE

Helado de frambuesa y cerezas, crumble, crujiente de leche

Raspberry & cherry ice cream, crumble, milk crisp

POSTRES

Tarta de flan de chocolate, pan crujiente con aceite de oliva y helado de leche ahumada

Chocolate flan tart, crispy bread with extra virgin olive oil & smoked milk ice cream

PETIT FOURS

con café o té

served coffee or tea

BEBIDAS

Copa de Champagne Taittinger celebración a la medianoche y cotillón

Taittinger Champagne glass at midnight and party favours

Agua, té y café | *Water, tea & coffee*

Recaredo, Serral del Vel, Brut Nature, 2018

Recaredo, Mirabelles, Malvasia de Sitges, 2019

AIX Rose

Villa Bosconia 2014, Red

VG - VEGANO | V - VEGETARIANO

Consulte con nuestro personal sobre la posibilidad de adaptar platos a sus restricciones alimentarias.

VG - VEGAN | V - VEGETARIAN

Certain dishes can be adapted to suit your dietary requirements. Please speak to a member of our team for further details.

VG - VEGANO | V - VEGETARIANO

Consulte con nuestro personal sobre la posibilidad de adaptar platos a sus restricciones alimentarias.

VG - VEGAN | V - VEGETARIAN

Certain dishes can be adapted to suit your dietary requirements. Please speak to a member of our team for further details.

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.





MENÚ CANAPÉS NAVIDAD

20 NOVIEMBRE/NOVEMBER - 31 DICIEMBRE/DECEMBER

4 snacks fríos, 4 snacks calientes y 2 dulces. €95 personas
4 cold snacks, 4 hot snacks, and 2 sweet bites. €95 per person

FRÍOS

Gilda

Spanish Gilda

Tostada de foie gras, cebolla y pera
Foie gras toast with onion and pear

Jamón ibérico con almohada de pan
Iberian ham with a pillow of bread

Terrina de campaña con encurtidos
Country terrine with pickles

Bizcocho de cebolla con anchoa
Onion sponge cake with anchovy

Brandada crujiente
Crispy brandade

Tartar de remolacha con aguacate y queso ahumado
Beetroot tartare with avocado and smoked cheese (V)

CALIENTES

Croqueta de setas y trufa
Mushroom and truffle croquette (V)

Sopa de calabaza
Pumpkin soup (VG)

Morcilla crujiente con naranja
Crispy blood sausage with orange

Pinchito de pollo a la brasa marinado
Grilled marinated chicken skewer

Arroz de setas
Mushroom rice (VG)

Taco de presa ibérica, pomme purée
Iberian pork taco with mashed potatoes

Langostino kataifi
Kataifi prawn

Brocheta de pulpo, patata y emulsión de marisco
Octopus skewer with potato and seafood emulsion

DULCES

Mini sándwich de chocolate
Mini chocolate sandwich

Arroz con leche especiado
Spiced rice pudding

Crema catalana
Catalan custard

Cheesecake con arándanos
Blueberry cheesecake

Crumble de manzana y ciruela
Apple and plum crumble

BEBIDAS

Agua, té y café | Water, tea & coffee

Albariño, Mar de Frades Rias Baixas

Garnatxa Tinto, Amfitrio, Emporda

Juve & Camps, Reserva Familia, Brut Nature, Gran Teserva

VG - VEGANO | V - VEGETARIANO
Consulte con nuestro personal sobre la posibilidad de adaptar platos a sus restricciones alimentarias.

VG - VEGAN | V - VEGETARIAN
Certain dishes can be adapted to suit your dietary requirements. Please speak to a member of our team for further details.



MENÚ FESTIVO

20 NOVIEMBRE/NOVEMBER - 30 DICIEMBRE/DECEMBER

3 pasos, 1 plato a escoger – €95 por persona | 3 courses, 1 main course of choice – €95 per person
Opcional: cava de bienvenida con aperitivo €17 | Optional: welcome cava and canapé €17

ENTRANTES

Huevo amarillo con setas de temporada y salsa trufada
Free-range egg with seasonal mushrooms & truffle sauce (VG)

Muselina de patata, gamba de costa y huevas
Potato mousseline, coastal shrimp & roe

Terrina de campaña con pistacho y ensaladita de encurtidos
Country-style terrine with pistachio & pickled salad

PRINCIPALES

Arroz de setas de temporada, vinagreta de trufa
Seasonal mushroom rice with truffle vinaigrette (V)

Suquet de pescado y marisco, crouton de rouille
Fish and seafood stew (suquet), rouille crouton

Canelón de rustido, bechamel trufada y queso Garrotxa
Roasted meat cannelloni, truffled béchamel & Garrotxa cheese

POSTRES

Cheesecake al horno con esencia de cítricos
Baked cheesecake with citrus essence

Tarta de flan de chocolate, pan crujiente con aceite de oliva y helado de leche ahumada
Chocolate flan tart, crispy bread with extra virgin olive oil & smoked milk ice cream

Tabla de quesos y compota casera
Cheese board with homemade compote

BEBIDAS

Agua, té y café | Water, tea & coffee

Albariño, Mar de Frades Rias Baixas

Garnatxa Tinto, Amfitrio, Emporda

Juve & Camps, Reserva Familia, Brut Nature, Gran Reserva

VG - VEGANO | V - VEGETARIANO
Consulte con nuestro personal sobre la posibilidad de adaptar platos a sus restricciones alimentarias.

VG - VEGAN | V - VEGETARIAN
Certain dishes can be adapted to suit your dietary requirements. Please speak to a member of our team for further details.

INFORMACIÓN & RESERVAS

Reservas online

Teléfono:

+34 932 59 30 00

Correo electrónico:

info.bcn@albaradarestaurant.com

Para reservas de grupos de 10 comensales o más, por favor realizar solicitud:
info.bcn@albaradarestaurant.com

