
METT
BARCELONA
FESTIVE SEASON 2026
AT METT BARCELONA
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



FESTIVE CALENDAR

NOV



27 November
Christmas Lights On
6:30pm
Florida Lounge by Lladró



28 November
Christmas Wreaths & Flowers
4:30pm - 6:30pm
Florida Lounge by Lladró

DEC



5 December
Christmas Flavours
4:30pm - 6:30pm
Florida Lounge by Lladró

Scan to view full Festive Workshops

JAN



12 December
Christmas Ornaments & Crafts
4:30pm - 6:30pm
Florida Lounge by Lladró



19 December
Little Christmas Bakers
4:30pm - 6:30pm
Florida Lounge by Lladró



24 December
Christmas' Eve Dinner
9pm | Albarada

25 December
Christmas Lunch
2pm | Albarada

26 December
San Esteban Lunch
2pm | Albarada



31 December
New Year's Eve Dinner
8:30pm onwards | Albarada



1 January
New Year's Brunch
12pm onwards | Albarada



6 January
Three King's Lunch
1pm onwards | Albarada

CHRISTMAS AT METT BARCELONA

Las luces se encienden en METT Barcelona
The lights go on at METT Barcelona

Colabora con la Fundación ADANA y coloca una bola en el Giving Tree de METT Barcelona.

Collaborate with the ADANA Foundation and place an ornament on the METT Barcelona Giving Tree.

ADANA FUNDACIÓ





El viernes 27 de noviembre, el árbol del Florida Lounge by Lladró se ilumina por primera vez. Un violinista pondrá la banda sonora al momento mientras se sirve cava Juvé & Camps, acompañado de un canapé. Quédate para brindar por el inicio de la temporada navideña.

On Friday 27 November, the tree in the Florida Lounge by Lladró lights up for the first time. A violinist plays while the Juvé & Camps cava is poured, with a canapé on the side. Stay for the first toast of the season.

Viernes 27 de noviembre | 18:30h
Friday 27 November | 6:30pm

CHRISTMAS WORKSHOPS

Scan to view full Festive Workshops

Cuatro sábados por la tarde en el Florida Lounge
Four Saturday afternoons in the Florida Lounge



All workshops are designed for children and families.
The parent must remain present throughout the activit



Coronas y Flores de Navidad
Christmas Wreaths & Flowers

Piñas, cintas y flores de temporada sobre la mesa. En el Florida Lounge by Lladró, podrás crear tu propia corona de Navidad y llevártela a casa. Mientras das forma a tu creación, disfruta de una merienda navideña.

Pine, ribbon and seasonal flowers on the table. In the Florida Lounge, you build your own Christmas wreath and take it home with you. Christmas afternoon tea is served while you work.

Sábado 28 de noviembre | 16:30 – 18:30 h
Saturday 28 November | 4:30pm – 6:30pm

30€


*Complimentary Cinnamon Croissant

Taller de Sabores Navideños
Christmas Flavours

Los más pequeños preparan su propio ponche navideño sin alcohol en el Florida Lounge. Una bebida calentita, ligeramente dulce y hecha por ellos mismos acompañada de deliciosos croissants de canela.

The little ones prepare their own non-alcoholic Christmas punch at Florida Lounge. A warm, slightly sweet drink made by them, accompanied by delicious cinnamon croissants.

Sábado 5 de diciembre | **16:30 – 18:30h** Saturday 5 December | 4:30pm – 6:30pm	30€

Adornos y Manualidades Navideñas
Christmas Ornaments & Crafts

Los más pequeños crean sus propios adornos navideños en el Florida Lounge, listos para colgar en el árbol de casa. Un recuerdo especial que buscarán cada Navidad al decorar el árbol.

Children make their own Christmas ornaments in the Florida Lounge, ready to hang on the tree at home. Every December after, it is the first one they look for.

Sábado 12 de diciembre | **16:30 – 18:30h** Saturday 12 December | 4:30pm – 6:30pm	30€





Pequeños Pasteleros de Navidad
Little Christmas Bakers

Glaseado por todas partes y a nadie le importa. Los más pequeños podrán merendar mientras decoran sus propias galletas en Florida Lounge guardarlas en una cajita para llevárselas a casa. La experiencia incluye también la visita especial de Papá Noel.

Icing everywhere and nobody minds. The little ones can enjoy a snack while decorating their own cookies at Florida Lounge, then keep them in a little box to take home. The experience also includes a special visit from Santa Claus.

Sábado 19 de diciembre	16:30 – 18:30 h Saturday 19 December | 4:30pm – 6:30pm	30€



An Igloo Above Barcelona
Taittinger, paired by our chef

Barcelona iluminada a tus pies. El iglú privado de Albarada te espera en la terraza, preparado para disfrutar de un menú creado por nuestro chef, maridado con champagne Taittinger. Quédate todo el tiempo que quieras. Esta mesa es solo para ti.

Barcelona, lit up below you. Albarada's private igloo sits on the terrace, set for a menu from our chef paired with Taittinger champagne. Stay as long as you like. Nobody is turning this table.



Disponible desde diciembre durante toda la temporada.
Available from December throughout the season.

Una experiencia gastronómica para disfrutar de una selección de champagne y vinos cuidadosamente escogidos en armonía con cada elaboración.

A gastronomic experience featuring a selection of Champagne and wines, carefully chosen to complement each course.

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Scan to book
a reservation



Albarada

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.

CHRISTMAS' EVE DINNER
24 December | 9pm

Una velada para disfrutar de la calidez de una noche festiva y los sabores del Mediterráneo.
An evening to meet the warmth of a festive night with Mediterranean flavours.

Scan to book a reservation

SAN ESTEBAN LUNCH
26 December | 2pm

Una tradición catalana que llega a la mesa con el toque especial de Albarada.
A Catalan tradition, brought to the table with an Albarada touch.

Scan to book a reservation

CHRISTMAS DAY LUNCH
25 December | 2pm

Reunís alrededor de la mesa y celebrad la Navidad con sabores de temporada, creando recuerdos que merecen un brindis.
Gather around the table and celebrate Christmas with seasonal flavours, creating memories worth toasting.

Scan to book a reservation

NEW YEAR'S EVE DINNER
31 December | 8:30pm

Mientras las luces de la ciudad brillan a nuestros pies, da la bienvenida al Año Nuevo con un menú festivo, Champagne, música en directo y fuegos artificiales desde las alturas.
As the city lights shimmer below, welcome the New Year with an festive set menu, Champagne, live music and the fireworks from above.

Scan to book a reservation

NEW YEAR'S DAY BRUNCH
1 January | 12pm

Empieza el Año Nuevo con un brunch relajado, tiempo para desconectar y unas vistas espectaculares de Barcelona.
Ease into the New Year with a leisurely brunch, time to unwind and sweeping views over Barcelona.

Scan to book a reservation

THREE KING'S LUNCH
6 January | 1pm

Celebra el Día de Reyes alrededor de la mesa, con el dulce sabor del tradicional Roscón de Reyes.
Celebrate Three Kings' Day around the table, with the sweet taste of the traditional Roscón de Reyes.

Scan to book a reservation

IG @albarada.restaurant
W albaradarestaurant.com

For groups enquiries from November onwards
E: groups.barcelona@metthotelsandresorts.com

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

Pollo de corral con foie y trufa negra
Balotina de pollo con orellanas, pasas de ciruelas y salsa de rostit

Free-range chicken with foie gras and black truffle
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*

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 · BEVERAGE

Mimosas
Cava Juvé & Camps
Agua mineral · *Mineral water*

Incluye un entrante, plato principal y postre a escoger, y las bebidas de nuestra selección
It includes one starter, main course & dessert to choose & beverage from our selection

55€ por persona · *per person*

T: +34 932 59 30 00 | **E:** dining.bcn@metthotelsandresorts.com
W: metthotelsandresorts.com/barcelona | **IG:** @mettbarcelona

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
E: groups.barcelona@metthotelsandresorts.com

METT

BARCELONA

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®