



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE
NADAL 2025

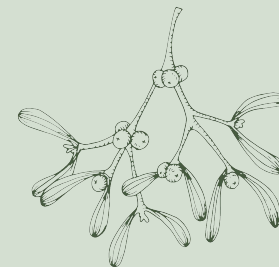


FOUND IN ALMANAC BARCELONA

Els carrers de Barcelona s'omplen de vida: llums que dibuixen la ciutat amb espurnes festives, aparadors que celebren la creativitat local i una atmosfera vibrant que convida a descobrir. Enmig d'aquesta energia, l'Almanac s'alça com un oasi urbà on l'arquitectura, el disseny i l'art es fusionen amb la calidesa de la temporada.

On cada plat és una experiència única, elaborada amb cura i ingredients locals. Sabors que capturen l'esperit de la temporada, pensats per compartir i gaudir en moments veritablement memorables.

ALMANAC
BARCELONA



CELEBRACIONS DE NADAL

Aquesta temporada, deixa que els sabors d'Almanac Barcelona guiïn la teva celebració. Gaudeix de l'alta cuina de Rodrigo de la Calle, xef amb Estrella Michelin, qui presenta creacions exclusives elaborades especialment per a aquesta època de l'any.

Aquests menús estaran disponibles els dies 24, 25 i 26 de desembre, amb sabors naturals creats a partir dels ingredients locals més selectes.

Durant la resta del mes, el restaurant Virens romandrà obert oferint els nostres menús degustació característics, així com opcions de menú a la carta.

24 DE DESEMBRE – NIT

NIT DE NADAL MENÚ BY RODRIGO DE LA CALLE

Consomé de pera rostida amb col lombarda i chantilly de tòfona
Flor de pernil ibèric amb pols de tomàquet i perles d'OOVE
Tàrtar de gambes amb caviar i suau escuma marina



Amanida d'escarola amb salmó fumat i magrana fresca
Te fred de tomàquet amb tonyina vermella marinada i cremós d'alvocat
Llagostins bullits amb verdures d'hivern amanides amb el seu propi suc



Llom de llobarro rostit amb essència marina
Xai al forn amb crema trufada de moniato lila



Tronc de Nadal acompanyat de sorbet de gerds
Torró d'ametlles
Neules tradicionals



Aigua mineral amb o sense gas
Cafè o te Sans & Sans

110€ PER PERSONA





25&26 DESEMBRE – MIGDIA

UN NADAL TRADICIONAL MENÚ BY RODRIGO DE LA CALLE

Pa de vidre amb pernil ibèric 100% de gla



La veritable escudella catalana amb pilota trufada



Canelons de festa major trufats



Rap saltat amb pèsols del Maresme i emulsió pil-pil



Pollastre del Penedès a la catalana amb parmentier de patata i espinacs frescos



Pastís de poma rostida i mel amb crema de café



Lingot de xocolata farcit de vainilla de Madagascar i praliné



Bombons de te matcha

Torró d'ametlles

Neules tradicionals



Aigua mineral amb o sense gas

Cafè o te Sans & Sans

95€ PER PERSONA

DETALLS

INFORMACIÓ DE RESERVA

MENÚS DE NADAL

Dates & horaris

- 24 de desembre (Sopar)
- 25 de desembre (Dinar)
- 26 de desembre (Dinar)
- Servei de dinar: 13:00h – 15:00h
- Servei de sopar: 19:30h – 22:00h

Inclou

- Aigua mineral i cafè
- (Maridatge de vins no inclòs)

CAP D'ANY

Data i horari

- 31 de desembre (Sopar)
- Les portes s'obriran a les 20:30h
- El sopar es servirà a les 21:00h
- Música en directe fins la 01:00h a Virens i fins a les 02:00h a Azimuth

Inclou

- Aigua i cafè
- Una copa de cava
- Raïms de la sort a mitjanit i accessoris de festa
- (Maridatge de vins no inclòs)

CONDICIONS DE RESERVA

- Es requereix un pagament del 50 % en el moment de la reserva
- Les cancel·lacions fins a 72 hores abans són gratuïtes
- Tots els preus inclouen IVA
- Les intoleràncies o al·lèrgies alimentàries s'han de comunicar en el moment de la reserva

CONTACTE I RESERVES

Si us plau, truqui o escrigui al nostre equip:

+34 930 187 451

reservas.virens@almanachotels.com





UN PLAER PER
A TOTS ELS SENTITS

ALMANAC

B A R C E L O N A

+34 930 187 451 | reservas.virens@almanachotels.com | almanachotels.com/barcelona