



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE
NAVIDAD 2025

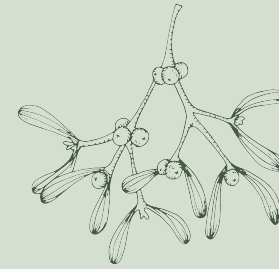


FOUND IN ALMANAC BARCELONA

Las calles de Barcelona se llenan de vida: luces que dibujan la ciudad con destellos festivos, escaparates que celebran la creatividad local y una atmósfera vibrante que invita a explorar. En medio de esa energía, Almanac se alza como un oasis urbano donde la arquitectura, el diseño y el arte se funden con la calidez de la temporada.

Donde cada plato es una experiencia única, cuidadosamente elaborada con ingredientes locales. sabores que capturan el espíritu de la temporada, diseñados para ser compartidos y apreciados en momentos verdaderamente memorables.

ALMANAC
BARCELONA



CELEBRACIONES NAVIDEÑAS

Esta temporada, deja que los sabores de Almanac Barcelona guíen tu celebración. Disfruta de la alta cocina con estrella Michelin de Rodrigo de la Calle, quien presenta creaciones exclusivas elaboradas especialmente para esta época del año.

Estos menús estarán disponibles los días 24, 25 y 26 de diciembre, con sabores naturales, creados a partir de los ingredientes locales más selectos.

Durante el resto del mes, el restaurante Virens estará abierto con nuestros característicos menús degustación y opciones a la carta.

24 DE DICIEMBRE - NOCHE

NOCHEBUENA MENU BY RODRIGO DE LA CALLE

Consomé de pera asada con lombarda y chantilly de trufa
Flor de jamón ibérico con polvo de tomate y perlas de AOVE
Tartar de gambas con caviar y suave espuma marina



Ensalada de escarola con salmón ahumado y granada fresca
Té frío de tomate con atún rojo marinado y cremoso de aguacate
Langostinos hervidos con verduras de invierno aliñadas en su propio jugo



Lomo de lubina asada con esencia marina
Cordero al horno con crema trufada de boniato morado



Tronco de Navidad acompañado de sorbete de frambuesa
Turrón de almendras
Neulas tradicionales



Agua mineral con o sin gas
Café o té Sans & Sans

110€ POR PERSONA





25&26 DICIEMBRE – MEDIO DÍA

UNA NAVIDAD TRADICIONAL MENU BY RODRIGO DE LA CALLE

Pan de cristal con jamón ibérico 100% bellota



La verdadera escudella catalana con pilota trufada



Canelones de fiesta mayor trufados



Rape salteado con guisantes del Maresme y emulsión pil-pil



Pollo del Penedès a la catalana con parmentier de patata y espinacas frescas



Tarta de manzana asada y miel con crema de café



Lingote de chocolate relleno de vainilla de Madagascar y praliné



Bombones de té matcha

Turrón de almendras

Neulas tradicionales



Agua mineral con o sin gas

Café o té Sans & Sans

95€ POR PERSONA

DETALLES

INFORMACIÓN DE RESERVA

COMIDAS DE NAVIDAD

Fechas & horarios

- 24 de diciembre (Cena)
- 25 de diciembre (Almuerzo)
- 26 de diciembre (Almuerzo)
- Servicio de almuerzo:
13:00h – 15:00h
- Servicio de cena:
19:30h – 22:00h

Incluye

- Agua mineral y café
- (Maridaje de vinos no incluido)

NOCHEVIEJA

Fecha & horario

- 31 de diciembre (Cena)
- Las puertas se abrirán a las 20:30h
- La cena se servirá a las 21:00h
- Música en vivo hasta la 01:00h
en Virens y hasta las 02:00h
en Azimuth

Inclusiones

- Agua y café
- Una copa de cava
- Uvas de la suerte a medianoche y
accesorios de fiesta
- (Maridaje de vinos no incluido)

CONDICIONES DE RESERVA

- Se requiere un prepagó del 50 %
en el momento de la reserva
- Cancelaciones hasta 72 horas
antes son gratuitas
- Todos los precios incluyen IVA
- Las intolerancias o alergias
alimentarias deben comunicarse en
el momento de la reserva

CONTACTO Y RESERVAS

Por favor, llame o escriba a nuestro
equipo:

+34 930 187 451

reservas.virens@almanachotels.com





UN PLACER PARA
TODOS LOS SENTIDOS

ALMANAC

B A R C E L O N A

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