



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE
NADAL 2025

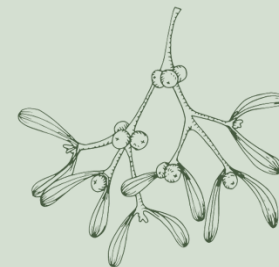


FOUND IN ALMANAC BARCELONA

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 EN GRUP

Aquesta temporada, deixa que els sabors de l'Almanac Barcelona facin brillar la teva celebració. Gaudeix de les creacions exclusives del xef amb estrella Michelin Rodrigo de la Calle, elaborades especialment per aquest temps festiu.

Tria entre tres menús i una proposta de còctel.

Cada plat neix del respecte pel producte de proximitat, l'estacionalitat i l'autenticitat del sabor mediterrani. Una cuina honesta, vibrant i generosa, que celebra la qualitat dels ingredients reals amb aquell toc creatiu que defineix casa nostra.

MENÚ 1

ESSÈNCIES NADALENQUES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de Pedragosa, D.O Cava

APERITIU

Croquetes de pollastre rostidet a l'estil Almanac

ENTRANT

Amanida suau de llagostins de Vilanova amb alvocat i enciam artesà

PRINCIPAL

Corbina salvatge amb col lombarda en filaments i pilpil suau

POSTRE

Crema catalana de carbassa amb textures de cacau

PETITS FOURS

Torró d'ametlles

Neules tradicionals

CELLER

Barón de Pardo 2024, Rioja, Ecològic

Sauvignon blanc, garnatxa blanca

Comenge Biberus 2023, Ribera del Duero Tempranillo

70€ (IVA inclòs)





MENÚ 2

DELICIES NADALENQUES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de Pedragosa, D.O Cava

APERITIU

Croquetes de pollastre rostidet a l'estil Almanac
Cremós de carbassa amb núvol tòfona

ENTRANT

Tàrtar de corbina amb fonoll, alga nori cruixent i notes de maracuja
Canelons artesans, recepta tradicional de "Festa Major"

PRIMER PLAT

Llagostins a la planxa amb pilpil infusionat d'estrágó

PRINCIPAL

Galtes de porc ibèric, allioli d'all negre i cruixent de blat de moro torrat

POSTRE

Pa de pessic begut de maduixa i crema de saüc

PETITS FOURS

Pa de pessic begut de maduixes i crema de saüc

Torró d'ametlles

Neules tradicionals

CELLER

Barón de Pardo 2024, Rioja, Ecològic

Sauvignon blanc, garnatxa blanca

Comenge Biberus 2023, Ribera del Duero Tempranillo

80€ (IVA inclòs)

MENÚ 3

MANJARS NADALENCES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de Pedragosa, D.O Cava

APERITIU

Croquetes de pollastre rostidet a l'estil Almanac
Sopa tòfona d'herbes silvestres

ENTRANT

Amanida d'albergínies del Prat confitades amb papada ibèrica
Canelons artesans, recepta tradicional de "Festa Major"

PRIMER PLAT

Rap al wok amb cremós de pèsols del Maresme

PRINCIPAL

Filet de vedella de Girona amb ceba confitada al porto i parmentier

POSTRE

Torrija amb gelat de vainilla

PETITS FOURS

Torró d'ametlles
Neules tradicionals

CELLER

Barón de Pardo 2024, Rioja, Ecològic
Sauvignon blanc, garnatxa blanca
Comenge Biberus 2023, Ribera del Duero Tempranillo

80€ (IVA inclòs)





MENÚ CÒCTEL

CÒCTEL ALMANAC

APERITIUS FREDES

Terrina de foie a la sal amb brioche i codonyat
Taco de tonyina amb soja i mel
Cornet de guacamole amb totopo
Llagostins de Vilanova amb maionesa de llima i kéfir

APERITIUS CALENTS

Carxofes fregides amb romesco
Bikini trufat de pernil ibèric
Crema de carbassa amb pebre de Java
Caneló tradicional de 'Festa Major'
Corbina salvatge amb moniato i salsa d'anet
Galtes de porc ibèric amb api-nabiu
Filet amb pebre negre

POSTRES

Lemon pie
Mousse de xocolata amb fruita de la passió
Mini carrot cake
Maduixes amb iogurt i avellanes torrades

CELLER

Barón de Pardo 2024. Rioja. Ecològic
Sauvignon blanc, garnatxa blanca
Comenge Biberus 2023, Ribera del Duero Tempranillo

80€ (IVA inclòs)

DETALLS

INFORMACIÓ DE RESERVA

DATES

- De l'1 al 22 de desembre de 2025

NOMBRE DE COMENSALS

- Menús de dinar o sopar, mínim 10 comensals
- Menú de còctel a partir de 20 comensals

CONDICIONS DE RESERVA

- Es requereix un pagament previ del 50% en el moment de la reserva
- El 50% restant 1 setmana abans de l'esdeveniment, en confirmar el nombre final de comensals
- Tots els menús s'han de triar amb antelació i han de ser els mateixos per a tots els comensals
- Qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària s'ha de comunicar en el moment de la reserva

SERVEIS INCLOSOS

- Tots els preus inclouen IVA, targetes de menú i decoració festiva per a la taula
- Totes les opcions inclouen vins de celler (celler premium amb cost addicional), aigua, cafè i dolços nadalencs

SERVEIS ADICIONALS

- Celler premium 35 € per persona
- Arranjaments florals personalitzats des de 70 €
- DJ des de 500 €
- Barra lliure des de 32 € per persona durant 1 hora
- Servei de guardarroba des de 180 €

CONTACTE I RESERVES

Si us plau, truqui o escrigui al nostre equip d'esdeveniments:

+34 930 187 252

events.barcelona@almanachotels.com





UN PLAER PER
A TOTS ELS SENTITS

ALMANAC
B A R C E L O N A

+34 930 187 252 | events.barcelona@almanachotels.com | almanachotels.com/barcelona