



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE
NAVIDAD 2025

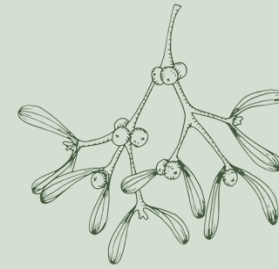


FOUND IN ALMANAC BARCELONA

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 EN GRUPO

Esta temporada, deja que los sabores de Almanac Barcelona eleven tu celebración. Disfruta de las creaciones exclusivas del chef con estrella Michelin Rodrigo de la Calle, elaboradas especialmente para este tiempo festivo.

Elige entre tres menús y una sugerencia de cóctel. Cada plato nace del respeto por el producto de proximidad, la estacionalidad y la autenticidad del sabor mediterráneo. Una cocina honesta, vibrante y generosa, que celebra la calidad del ingrediente real con el toque creativo que define nuestra casa.

MENU UNO

ESENCIAS NAVIDEÑAS

COPA DE BIENVENIDA

Copa de Pedragosa, D.O Cava

APERITIVO

Croquetas de pollo rustido al estilo Almanac

ENTRANTE

Ensaladilla suave de langostinos de Vilanova con aguacate
y encurtidos artesanos

PRINCIPAL

Corvina salvaje con col lombarda en filamentos y pilpil suave

POSTRE

Crema catalana de calabaza con texturas de cacao

PETITS FOURS

Turrón de almendras
Neulas tradicionales

BODEGA

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

70€ (IVA incl.)





MENU 2

DELICIAS NAVIDEÑAS

COPA DE BIENVENIDA

Copa de Pedregosa, D.O Cava

APERITIVO

Croquetas de pollo rustido al estilo Almanac
Cremosos de calabaza con nube trufada

ENTRANTE

Tartar de corvina con hinojo, alga nori crujiente y notas de maracuyá
Canelones artesanos, receta tradicional de “Festa Major”

PRIMERO

Langostinos a la plancha, acompañados de un pilpil infusionado con estragón

PRINCIPAL

Carrilleras de cerdo ibérico, alioli de ajo negro y crujiente de maíz tostado

POSTRE

Bizcocho borracho de fresa y crema de sauco

PETITS FOURS

Bizcocho borracho de fresas y cremas de sauco
Turrón de almendras
Neulas tradicionales

BODEGA

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

80€ (IVA incl.)

MENU 3

MANJARES NAVIDEÑOS

COPA DE BIENVENIDA

Copa de Pedregosa, D.O Cava

APERITIVO

Croquetas de pollo rustido al estilo Almanac
Sopa trufada de hierbas silvestres

ENTRANTE

Ensalada de alcachofas del Prat confitadas con papada ibérica
Canelones artesanos, receta tradicional de “Festa Major”

PRIMERO

Rape al wok con creoso de guisantes del Maresme

PRINCIPAL

Solomillo de ternera de Girona con cebolla confitada al oporto y parmentier

POSTRE

Torrija con helado de vainilla

PETITS FOURS

Turrón de almendras
Neulas tradicionales

BODEGA

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

80€ (IVA incl.)





MENU CÓCTEL

CÓCTEL ALMANAC

APERITIVOS FRÍOS

Terrina de foie a la sal con brioche y membrillo
Taco de atún con soja y miel
Corneto de guacamoles con totopo
Langostinos de Vilanova con mayonesa de lima kéfir

APERITIVOS CALIENTES

Alcachofas fritas con romesco
Bikini trufado de jamón ibérico
Crema de calabaza con pimienta de Java
Canelón tradicional de 'Festa Major'
Corvina salvaje con boniato y salsa de eneldo
Carrileras de cerdo ibérico y apio nabo
Solomillo con pimienta negra

POSTRES

Lemon pie
Mousse de chocolate con fruta de la pasión
Mini carrot cake
Fresas con yogurt y avellanas garrapiñadas

BODEGA

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

80€ (IVA incl.)

DETALLES

INFORMACIÓN DE RESERVA

FECHAS

- Del 1 al 22 de diciembre de 2025

NÚMERO DE COMENSALES

- Menús de almuerzo o cena, mínimo 10 comensales
- Menú de cóctel a partir de 20 comensales

CONDICIONES DE RESERVA

- Se requiere un prepagó del 50% en el momento de la reserva
- El 50% restante 1 semana antes del evento, al confirmar el número final de comensales
- Todos los menús deben elegirse con antelación y deben ser los mismos para todos los comensales
- Cualquier intolerancia o alergia alimentaria debe comunicarse en el momento de la reserva

SERVICIOS INCLUIDOS

- Todos los precios incluyen IVA, minutos de menú y decoración festiva para la mesa
- Todas las opciones incluyen vinos de bodega (bodega premium con coste adicional), agua, café y dulces navideños

SERVICIOS ADICIONALES

- Bodega premium 35 € por persona
- Arreglos florales personalizados desde 70 €
- DJ desde 500 €
- Barra libre desde 32 € por persona por 1 hora
- Servicio de guardarropía desde 180 €

CONTACTO Y RESERVAS

Por favor, llame o escriba a nuestro equipo de eventos:

+34 930 187 252

events.barcelona@almanachotels.com





UN PLACER PARA
TODOS LOS SENTIDOS

ALMANAC
B A R C E L O N A

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