



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE NAVIDAD  
GRUPOS 2024



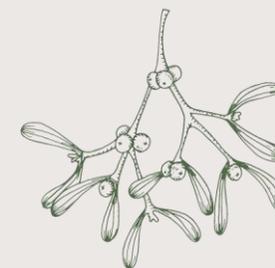
# FOUND IN BARCELONA

LAS CALLES DE BARCELONA SE LLENAN DE VIDA, CON LUCES QUE BRILLAN COMO PROMESAS DE CELEBRACIÓN. ENTRA Y DESCUBRE LA MAGIA DE LA TEMPORADA, DONDE LA CALIDEZ FESTIVA TE ENVUELVE EN CADA BOCADO.

EN ALMANAC BARCELONA, 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**

B A R C E L O N A



## 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.

Con raíces en sabores naturales, centrados en plantas y utilizando solo los mejores ingredientes locales, cada plato trae lo mejor de la temporada a la vida unida a la energía catalana y a la creatividad culinaria.

MENU UNO

# ESENCIAS NAVIDEÑAS

## COPA DE BIENVENIDA

Copa de cava Pedragosa, D.O. Cava

## APERITIVO

Consomé navideño con hierbas mediterráneas

## PRIMERO

Escalivada de pimientos, cebolla y berenjena  
con huevos marmolados, romesco y hierbas fritas

## SEGUNDO

Canelones tradicionales de "Festa Major"

## PRINCIPAL

Rape asado, esencia de espinas con estragón y cremoso de apio nabo

## POSTRE

Crema catalana de calabaza con texturas de cacao

## PETIT FOURS

Turrón de almendras

Neulas

## BODEGA

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecológico (xarel·lo, macabeo, muscat)

Terraprima 2022 D.O. Penedès ecológico (merlot, garnacha, cabernet franc)

65 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO





MENU DOS

# DELICIAS NAVIDEÑAS

## COPA DE BIENVENIDA

Copa de cava Pedragosa, D.O. Cava

## APERITIVO

Consomé navideño con hierbas mediterráneas

Cremoso de calabaza con nube trufada

## PRIMEROS

Tartar de corvina con hinojo, alga nori y maracuyá

Canelones tradicionales de “Festa Major”

## SEGUNDO

Suquet de langostinos de Vilanova

## PRINCIPAL

Arroz guisado de carrilleras de cerdo ibérico con alioli de ajo negro

## POSTRE

Bizcocho borracho de fresas y crema de sauco

## PETIT FOURS

Turrón de almendras

Neulas

## BODEGA

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecológico (xarel·lo, macabeo, muscat)

Terraprima 2022 D.O. Penedès ecológico (merlot, garnacha, cabernet franc)

80 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO

MENU TRES

# MANJARES NAVIDEÑOS

## COPA DE BIENVENIDA

Copa de cava Pedragosa, D.O. Cava

## APERITIVOS

Empanadilla de kimchi de col china

Sopa trufada de hierbas silvestres

## PRIMEROS

Ensalada de alcachofas del Prat confitadas con papada ibérica

Canelones tradicionales de "Festa Major"

## SEGUNDO

Corvina salvaje rustida con aguacate y calabaza

## PRINCIPAL

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

## POSTRE

Torrija con helado de vainilla

## PETIT FOURS

Turrón de almendras

Neulas tradicionales

## BODEGA

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecológico (xarel·lo, macabeo, muscat)

Terraprima 2022 D.O. Penedès ecológico (merlot, garnacha, cabernet franc)

80 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO





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 guacamole 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  
Arroz guisado de carrilleras de cerdo ibérico y alcachofas  
Meloso de ternera con raíces de invierno

**POSTRES**

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

**BODEGA**

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecológico (xarel·lo, macabeo, muscat)  
Terraprima 2022 D.O. Penedès ecológico (merlot, garnacha, cabernet franc)

**80 € POR PERSONA**  
**IVA INCLUIDO**

# BODEGA PREMIUM

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cosmopolitan

## BODEGA

Prohibit rosado 2022 Brut nature Mas Candí D.O. Corpinnat

Gerisena 2022 D.O. Empordà

Els Nanos Collita 2022 D.O. Conca de Barberà

SUPLEMENTO 35 € POR PERSONA

IVA INCLUIDO



# TÉRMINOS Y CONDICIONES

## FECHAS

- Menús válidos del 1 al 22 de diciembre 2024

## NÚMERO DE COMENSALES MÍNIMOS

- Comidas o cenas: a partir de 13 personas.
- Cóctel: a partir de 20 personas.
- Si algún comensal tiene alguna intolerancia o alergia, rogamos informarlo al momento de confirmar la reserva.

## POLÍTICA DE DEPÓSITOS

- 50% al momento de la reserva.
- 50% 7 días previos a la fecha del evento (cuando se deberá confirmar el número final de comensales).

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Todas las opciones incluyen bodega, aguas, cafés y dulces navideños.
- Todos los precios incluyen minutas y detalle navideño decorativo en mesa.
- El menú deberá ser escogido con antelación y deberá ser informado 7 días antes del evento.
- El menú deberá ser el mismo para todos los comensales.
- Entre menús del mismo precio se podrán intercambiar platos equivalentes.

## SERVICIOS ADICIONALES

- Arreglos florales personalizados a partir de 70 €.
- DJ a partir de 500 € - 2 horas
- Barra libre a partir de 38 € - 1 hora
- Servicio de guardarrope.

## CONTACTO

+34 930 187 252

events.barcelona@almanachotels.com





COMPLACE TODOS TUS  
SENTIDOS

**ALMANAC**

B A R C E L O N A

+34 930 187 252 | [events.barcelona@almanachotels.com](mailto:events.barcelona@almanachotels.com) | [almanachotels.com/barcelona](https://almanachotels.com/barcelona)