

# NAVIDADES EN ALMANAC BARCELONA



Réunete y celebra este periodo festivo en Almanac Barcelona

Disfruta de una navidad tradicional con los menús Almanac, o de una navidad verde eligiendo los menús de Rodrigo de la Calle, nuestro chef con estrella Michelin que basa su cocina en la filosofía del cultivo ecológico y vegetales elaborados con los mejores ingredientes locales.

Ofreceremos menús especiales para la cena del 24 de diciembre, la comida del 25 y 26 de diciembre y, por supuesto, para Nochevieja.

Para el resto de fechas y servicios, nuestro restaurante Virens estará abierto con servicio a la carta. ¡Que aproveche!





















#### **APERITIVOS**

Paté vegetal con especies y acelgas Buñuelo cremoso de espinaca y queso Chips de hortalizas con emulsión de trufa Surtido de embutidos vegetales y encurtidos

#### **PLATOS**

Tartar de gambas y crema de coliflor con caviar multicolor Crema de apionabo con huevo poché, trufa y avellanas Foie gras al horno y caldo traslucido de lombarda y pera Lubina en jugo espumoso de molusco e hinojo Suprema de capón relleno con lacado de trufa y frutas secas

## POSTRES

Cacao y lima Panacota de chirivías con sirope de dátiles y trufa

# DULCES NAVIDEÑOS

Bizcocho de zanahoria y especias orientales Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre Mazapán de frutos secos Turrón de almendras

PRECIO: 90 € POR PERSONA

# UNA NAVIDAD VERDE

# MENÚ RODRIGO DE LA CALLE

Cena – 24 de diciembre Comida – 25 & 26 de diciembre



# UNA NAVIDAD TRADICIONAL

MENÚ ALMANAC

Comida - 25 & 26 de diciembre



## **APERITIVO**

Pan de Pagés con tomate, AOE y jamón ibérico

## **ENTRANTES**

La verdadera escudella catalana con pilota trufada

Canelones de fiesta mayor trufados

#### PRINCIPALES

Pollo del Prat a la catalana con espinacas y parmentier

Corvina salvaje al horno con texturas de apio nabo y estragón

## POSTRES

Torrija de pan brioche con helado de caramelo salado y coco

\*

Lingote de pistacho relleno de mermelada de fresa y glaseado con chocolate blanco, acompañado de dos estados de pistacho y fresas frescas

# DULCES NAVIDEÑOS

Bizcocho de zanahoria y especias orientales Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre Mazapán de frutos secos Turrón de almendras

PRECIO: 70 € POR PERSONA



# CONDICIONES



# FECHAS 24 DICIEMBRE (CENA) 25, 26 DICIEMBRE (COMIDA)

INCLUYE AGUA MINERAL Y CAFÉ

MARIDAJE NO INCLUÍDO

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

50% DE PREPAGO REQUERIDO. CANCELACIÓN HASTA 72H SIN CARGO

24 COMIDA, 25 Y 26 CENA À LA CARTE

SI ALGÚN COMENSAL SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA , SE DEBERÁ COMUNICAR AL MOMENTO DE LA RESERVA

# MENÚ NOCHEVIEJA

POR RODRIGO DE LA CALLE

Cena - 31 de diciembre



## **APERITIVOS**

Paté de raíces con especias y algas Buñuelo cremoso de espinaca y queso Chips de hortalizas con emulsión de trufa Surtido de embutidos vegetales y encurtidos

#### ENTRANTES

Royal fría de coco y coliflor con caviar ecológico Lomo de cigalas soasadas en su propio jugo con crema de apionabo, trufa y avellanas

Guisantes lágrima con yema de huevo de corral y col kale en tempura Suprema de lenguado con salsifíes a la mantequilla negra trufada Jarrete de cordero asado con miel de pino y cremoso de raíces Paletilla de lechal en su jugo, patata y trufa de invierno

#### POSTRES

Cacao y lima limón Panacota de chirivías con sirope de dátiles y trufa

# DULCES NAVIDEÑOS

Bizcocho de zanahoria y especias orientales Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre Mazapán de frutos secos Turrón de almendras

PRECIO: 220 € POR PERSONA



# CONDICIONES



## **FECHAS**

31 DICIEMBRE (CENA)

LA CENA SE SERVIRÁ A LAS 21:00H

LAS PUERTAS SE ABRIRÁN A LAS 20:30H

INCLUYE

AGUA Y CAFÉ

COPA DE CAVA

Y UVAS DE LA SUERTE A LAS 12 + COTILLON.

MARIDAJE NO INCLUÍDO

50% PREPAGO REQUERIDO.

CANCELACIÓN HASTA 72H SIN CARGO.

ENTRETENIMIENTO DURANTE LA CENA

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

SI ALGÚN COMENSAL SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, SE DEBERÁ COMUNICAR AL MOMENTO DE LA RESERVA



















