



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE NAVIDAD 2024



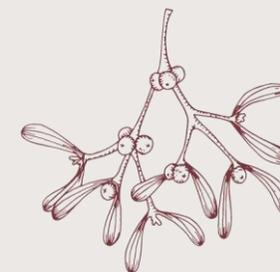
FOUND IN BARCELONA

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

BARCELONA



CELEBRACIONES NAVIDEÑAS

Esta temporada deja que los sabores de Almanac Barcelona guíen tu celebración. Disfruta de la alta cocina de Rodrigo de la Calle, chef con Estrella Michelin, 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

Lámina de jamón ibérico sobre pan suflado con tomate

Consomé navideño clarificado con hierbas mediterráneas

Caviar de Riofrío, acompañado de una crema agria suave y eneldo fresco



Tartar de bogavante con cremoso de zanahoria

Topinambur en texturas con yema de huevo confitada y trufa de invierno

Vieiras y salsifí rustidos con avellanas asadas y vinagreta de merlot



Lubina a la plancha con aguacate asado, reducción de calabaza y crujiente de semillas

Pollo del Penedés relleno, parmentier y frutos secos



Coco, mango, fruta de la pasión y sorbete tropical

Lingote de chocolate con relleno cremoso de vainilla de Madagascar y praliné crocante



Bombones de té Matcha

Turrón de almendras

Neulas tradicionales



Agua mineral con o sin gas

Café o té Sans & Sans

95€ POR PERSONA



25 & 26 DICIEMBRE - MEDIO DÍA

UNA NAVIDAD TRADICIONAL MENU BY RODRIGO DE LA CALLE

Lámina de jamón ibérico sobre pan suflado con tomate



La verdadera escudella catalana con pilota trufada



Canelones de fiesta mayor trufados



Pollo del Penedés a la Catalana con espinaca fresca y parmentier



Lubina salvaje al horno acompañada de alcachofa confitada y vinagreta de ajillo



Lingote de chocolate relleno de vainilla de Madagascar y praliné



Coco, mango, fruta de la pasión y sorbete tropical



Bombones de té Matcha

Turrón de almendras

Neulas tradicionales



Agua mineral con o sin gas

Café o té Sans & Sans

85€ POR PERSONA



DETALLES

INFORMACIÓN DE RESERVA

OFERTA 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

Inclusiones

- Agua mineral y café
- (No incluye maridaje de vino)

TÉRMINOS DE RESERVA

- Se requiere un pago anticipado del 50% en el momento de la reserva.
- La cancelación hasta 72 horas antes es gratuita.
- Todos los precios incluyen IVA.
- Cualquier intolerancia alimentaria o alergia debe ser comunicada en el momento de la reserva.

RESERVAS & CONSULTAS

- Por favor, llame o envíe un correo electrónico a nuestro equipo de restaurante: +34 930 187 451 / reservas.virens@almanachotels.com





EVERY SENSE
INDULGED

ALMANAC

B A R C E L O N A

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