



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE NADAL
GRUPOS 2024



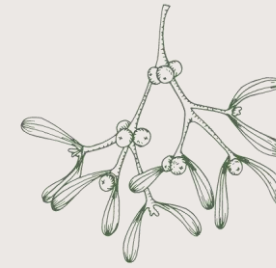
FOUND IN BARCELONA

ELS CARRERS DE BARCELONA S'OMPLEN DE VIDA, AMB LLUMS QUE BRILLEN COM PROMESSES DE CELEBRACIÓ. ENTRA I DESCOBREIX LA MÀGIA DE LA TEMPORADA, ON LA CALIDESA FESTIVA T'ENVOLTA A CADA MOS.

A ALMANAC BARCELONA, CADA PLAT ÉS UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA, ACURADAMENT ELABORADA AMB INGREDIENTS LOCALS. SABORS QUE CAPTEN L'ESPERIT DE LA TEMPORADA, DISSENYATS PER SER COMPARTITS I APRECIATS EN MOMENTS VERITABLEMENT MEMORABLES.

ALMANAC

BARCELONA



CELEBRACIONS EN GRUP

Aquesta temporada, deixa que els sabors d'Almanac Barcelona elevin la teva celebració. Gaudeix de les creacions exclusives del xef amb estrella Michelin Rodrigo de la Calle, elaborades especialment per a aquest temps festiu. Tria entre tres menús i una proposta de còctel.

Amb arrels en sabors naturals, centrats en vegetals i utilitzant només els millors ingredients locals, cada plat porta el millor de la temporada a la taula, unint la tradició catalana i la creativitat culinària.

MENÚ U

ESSÈNCIES NADALENQUES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de cava Pedragosa, D.O. Cava

APERITIU

Consomé nadalenc amb herbes mediterrànies

PRIMER

Escudella de pebres, ceba i albergínia
amb ous marmolats, romesco i herbes fregides

SEGON

Canelons tradicionals de “Festa Major”

PLAT PRINCIPAL

Rap rostit, essència d'espines amb estragó i cremós d'apionabo

POSTRE

Crema catalana de carbassa amb textures de cacau

PETIT FOURS

Turró d'ametlles
Neules

BODEGA

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecològic (xarel·lo, macabeu, muscat)
Terraprima 2022 D.O. Penedès ecològic (merlot, garnatxa, cabernet franc)

65 € PER PERSONA

IVA INCLÓS





MENÚ DOS

DELEITANTS NADALENQUES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de cava Pedragosa, D.O. Cava

APERITIU

Consomé nadalenc amb herbes mediterrànies

Cremós de carbassa amb núvol trufat

PRIMERS

Tàrtar de corvina amb fonoll, alga nori i maracujà

Canelons tradicionals de “Festa Major”

SEGON

Suquet de llagostins de Vilanova

PLAT PRINCIPAL

Arròs guisat de galtes de porc ibèric amb allioli d'all negre

POSTRE

Pa de pessic emborratxat de maduixes i crema de saüc

PETIT FOURS

Turró d'ametlles

Neules

BODEGA

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecològic (xarel·lo, macabeu, muscat)
Terraprima 2022 D.O. Penedès ecològic (merlot, garnatxa, cabernet franc)

80 € PER PERSONA

IVA INCLÓS

MENÚ TRES

MANJARS NADALENCES

COPA DE BENVINGUDA

Copa de cava Pedragosa, D.O. Cava

APERITUS

Empanadilla de kimchi de col xinesa

Sopa trufada d'herbes silvestres

PRIMERS

Ensalada d'alberginies del Prat confitades amb papada ibèrica

Canelons tradicionals de "Festa Major"

SEGON

Corvina salvatge rostida amb alvocat i carbassa

PLAT PRINCIPAL

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

POSTRE

Torrija amb gelat de vainilla

PETIT FOURS

Turró d'ametlles

Neules tradicionals

BODEGA

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecològic (xarel·lo, macabeu, muscat)

Terraprima 2022 D.O. Penedès ecològic (merlot, garnatxa, cabernet franc)

80 € PER PERSONA

IVA INCLÓS



MENU CÒCTEL

CÒCTEL ALMANAC

APERITUS FRÍGIDS

Terrina de foie a la sal amb brioche i membrillo
Taco d'atún amb soja i mel
Cornet de guacamole amb totopos
Llagostins de Vilanova amb maionesa de llima kéfir

APERITUS CALENTS

Albergínies fregides amb romesco
Bikini trufat de pernil ibèric
Crema de carbassa amb pebre de Java
Caneló tradicional de “Festa Major”
Corvina salvatge amb moniato i salsa d'anet
Arròs guisat de galtes de porc ibèric i albergínies
Melós de vedella amb arrels d'hivern

POSTRES

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

BODEGA

Terraprima 2023 D.O. Penedès ecològic (xarel·lo, macabeu, muscat)
Terraprima 2022 D.O. Penedès ecològic (merlot, garnatxa, cabernet franc)



BODEGA PREMIUM

CÒCTEL DE BENVINGUDA

Cosmopolitan

BODEGA

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

Gerisena 2022 D.O. Empordà

Els Nanos Collita 2022 D.O. Conca de Barberà

SUPLEMENT 35 € PER PERSONA
IVA INCLÒS



TERMES I CONDICIONS

DATES

- Menús vàlids del 1 al 22 de desembre de 2024

NÚMERO DE COMENSALS MÍNIMS

- Àpats o sopars: a partir de 13 persones.
- Còctel: a partir de 20 persones.
- Si algun comensal té alguna intolerància o al·lèrgia, si us plau, informeu-ho en el moment de confirmar la reserva.

POLÍTICA DE DIPÒSITS

- 50% al moment de la reserva.
- 50% 7 dies abans de la data de l'esdeveniment (quan s'haurà de confirmar el nombre final de comensals).

SERVEIS INCLÒS

- Totes les opcions inclouen bodega, aigües, cafès i dolços nadalencs.
- Tots els preus inclouen menús i detalls nadalencs decoratius a taula.
- El menú s'haurà d'escollir amb antelació i s'haurà d'informar 7 dies abans de l'esdeveniment.
- El menú haurà de ser el mateix per a tots els comensals.
- Entre menús del mateix preu es podran intercanviar plats equivalents.

SERVEIS ADDICIONALS

- Arreglaments florals personalitzats a partir de 70 €.
- DJ a partir de 500 € - 2 hores
- Barra lliure a partir de 38 € - 1 hora
- Servei de guarderoba.

CONTACTE

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





COMPLAU TOTS ELS
TEUS SENTITS

ALMANAC

B A R C E L O N A

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