ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS 2023

NAVIDADES EN ALMANAC BARCELONA

Reúnete 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.

MENU A

APERITIVO
Croquetas cremosas de espinacas y col kale con polvo de kale deshidratado

PRIMERO
Ensalada de crujiente de crucíferas con frutos secos tostados a la miel pinicola

SEGUNDO
Guiso meloso de corazón de alcachofa acompañado de cococha de bacalao y armonizado por un suave pilpil anisado

PRINCIPAL
Jarrete de cordero en su jugo deshilachado con cremoso de raíces

POSTRE
Crème brûlée de almendras amargas con helado de canela y neulas

MIGNARDISE
Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre

PRECIO: 60 € POR PERSONA

MENU B

APERITIVO
Croquetas cremosas de espinacas y col kale con polvo de kale deshidratado

PRIMERO
Tiernos brotes de escarola con un fresco aliño escabechado de granada y comino

SEGUNDO
Canelones tradicionales de fiesta mayor

PRINCIPAL
Corvina salvaje con esencias de cítricos y mini ensalada invernal

POSTRE
Texturas de chocolate tibio con sorbete tropical

MIGNARDISE
Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre

PRECIO : 60 € POR PERSONA

MENU C

APERITIVOS

Empanadilla de kimchi y emulsión de su jugo con polvo de alga wakemei

Royal fría de coliflor con caviar de trucha

PRIMEROS

Tartar de corvina salvaje con aguacate y cogollo de palmera tatemado

Canelones tradicionales de fiesta mayor

SEGUNDOS

Merluza al vapor en court-bouillon de molusco y vegetales

Costillar de cerdo ibérico a baja temperatura lacado con juliana de raíces

POSTRES

Tatín de pera con ratafía en dos temperaturas

MIGNARDISE

Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre

Bizcocho de zanahoria y especies orientales

PRECIO: 75 € POR PERSONA

MENU D

APERITIVOS

Empanadilla de kimchi y emulsión de su jugo con polvo de alga wakemei

Crema tibia de calabaza con crujiente de sésamo tostado

PRIMEROS

Tartar de salmon sobre ceviche de mango y berros de jardín

Canelones tradicionales de fiesta mayor

SEGUNDOS

Lenguado al horno sobre crema fina de patatas y algas

Carrillera guisada al ajo negro acompañada de espinacas y frutos secos

POSTRES

Baba au Rhum con un delicado helado de vainilla

MIGNARDISE

Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre

Bizcocho de zanahoria y especies orientales

PRECIO: 75 € POR PERSONA

MENÚ COCTEL

SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS

- *Terrina de foie a la sal*
- *Corneto de atún picante*
- *Bymi de crema agria y kimchie*
- *Ensaladilla rusa de bogavante*

SELECCIÓN DE APERITIVOS CALIENTES

- *Canelón tradicional de fiesta mayor*
- *Nuestras patatas bravas*
- *Croquetas de jamón ibérico*
- *Capuchino de alcachofas del Prat*
- *Bikini ibérico trufado*
- *Croquetas cremosas de espinacas*

ESTACIONES

- *Arroz meloso de langostinos de Vilanova y champiñones*
- *Meloso de ternera de Girona con parmentier*
- *Risotto de corazón de alcachofas con flor crujiente de brócoli*

POSTRES

- *Tarta sacher*
- *Trufas de chocolate*
- *Mini carrot cake*
- *Arroz con leche y frutos rojos*
- *Tarta tatín individual*

PRECIO: 70 € POR PERSONA

MENÚ RODRIGO DE LA CALLE

APERITIVOS

Croquetas cremosas de espinacas y col kale con polvo de kale deshidratado

Empanadilla de kimchi y emulsión de su jugo con polvo de alga wakamei

PRIMEROS

Ceps con pesto verde y cremoso de patatas

Crujiente hojaldre de puerros tiernos y alcachofas

SEGUNDO

Risotto de crucíferas con trufa y hierbas

POSTRE

Financier de almendras con sopa de dátiles y helado de chocolate

MIGNARDISE

Mordisco de mantecado de cúrcuma y jengibre
Bizcocho de zanahoria y especies corientales

PRECIO: 70 € POR PERSONA

BODEGA

INCLUIDA EN TODOS LOS MENÚS DE GRUPO Y COCTEL

- *Pedregosa, DO - Cava*
- *Parvus 2022 DO Alella Ecológico, Chardonnay*
- *Figuero 4 2021 DO Ribera del Duero, Tempranillo*

ALMANAC PREMIUM

- *Prohibit rosé 2019 DO Cava Natural Sumoll*
- *Talleia 2019 Costers del Segre Sauvignon Blanc*
- *Contino reserva 2019 DO Rioja,Garnacha y Tempranillo*

SUPLEMENTO DE 20 € POR PERSONA

CONDICIONES

FECHAS

DEL 1 AL 22 DE DICIEMBRE

NÚMERO DE PERSONAS

10 PERSONAS MÍNIMO PARA COMIDAS O CENAS Y 20 PARA CÓCTELES

PAGO

50% PAGO EN EL MOMENTO DE LA RESERVA

50%, 1 SEMANAS ANTES, UNA VEZ CONFIRMADO EL NÚMERO FINAL DE ASISTENTES.

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN BODEGA, AGUA, CAFÉ Y MIGNARDISES.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

MINUTAS

DETALLE NAVIDEÑO DECORATIVO EN MESA

TODOS LOS MENÚS DEBEN SER ESCOGIDOS CON ANTELACIÓN Y DEBERÁN SER EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES

SI ALGÚN COMENSAL SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, SE DEBERÁ COMUNICAR EN EL MOMENTO E LA RESERVA

EXTRAS

ARREGLOS FLORALES PERSONALIZADOS A PARTIR DE 70€

DJ A PARTIR DE 500€

BARRA LIBRE A PARTIR DE 32€, 1 HORA

SERVICIO DE GUARDARROPA A PARTIR DE 180€

GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES 619-621 BARCELONA, 08007 SPAIN

TEL +34 930 187 252 | EVENTS.BARCELONA@ALMANACHOTELS.COM

WWW.ALMANACHOTELS.COM/BARCELONA