



# ALMANAC

BARCELONA

## MENÚS DE NADAL 2024



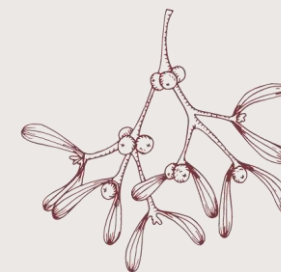
# FOUND IN BARCELONA

ELS CARRERS DE BARCELONA S'OMPLEN DE  
VIDA, AMB LLUMS QUE BRILLEN COM A  
PROMESSES DE CELEBRACIÓ.

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

**ALMANAC**

B A R C E L O N A



## CELEBRACIONS DE NADAL

Aquesta temporada, deixa que els sabors d'Almanac Barcelona guiïn la teva celebració. Gaudeix de l'alta cuina de Rodrigo de la Calle, xef amb Estrella Michelin, qui presenta creacions exclusives elaborades especialment per a aquesta època de l'any.

Aquests menús estaran disponibles els dies 24, 25 i 26 de desembre, amb sabors naturals creats a partir dels ingredients locals més selectes.

Durant la resta del mes, el restaurant Virens romandrà obert oferint els nostres menús degustació característics, així com opcions de menú a la carta.

24 DESEMBRE, NIT

# NIT DE NADAL MENÚ PER RODRIGO DE LA CALLE

Llesca fina de pernil ibéric sobre pa soufflé farcit amb tomàquet  
Consomé de Nadal clarificat amb herbes mediterrànies  
Caviar de Riofrío, acompanyat d'una crema agra suau i anet fresc



Tàrtar de llamàntol amb cremós de pastanaga  
Topinàmbur en textures amb rovell d'ou confitat i tòfona d'hivern  
Vieires i salsifís rostits amb aellanes torrades i vinagreta de merlot



Llobarro a la graella amb alvocat rostit, reducció de carbassa i cruixent de llavors

Pollastre del Penedès farcit amb parmentier i fruits secs



Coco, mango, fruita de la passió i sorbet tropical  
Lingot de xocolata amb farcit cremós de vainilla de Madagascar i praliné cruixent



Bombons de tè matcha

Turró d'ametlles

Neules tradicionals



Aigua mineral natural o amb gas

Cafè o tè Sans & Sans

95€ PER PERSONA



25 & 26 DESEMBRE, MIGDIA

# UN NADAL TRADICIONAL MENÚ PER RODRIGO DE LA CALLE

Pa de vidre amb tomàquet, AOVE (oli d'oliva verge extra), i pernil ibèric



La veritable escudella catalana amb pilota trufada



Canelons de festa major trufats



Pollastre del Penedès a la Catalana amb espinacs frescos i Parmentier



Llobarro salvatge al forn acompanyat d'albergínia confitada i vinagreta d'all



Lingot de xocolata amb farcit cremós de vainilla de Madagascar i praliné cruixent



Coco, mango, fruita de la passió i sorbet tropical



Bombons de tè matcha

Turró d'ametlles

Neules tradicionals



Aigua mineral natural o amb gas

Cafè o tè Sans & Sans

85€ PER PERSONA



DETALLS

# INFORMACIÓ DE RESERVA

## OFERTA DE NADAL

### *Dates & horaris*

- 24 de desembre (Migdia)
- 25 de desembre (Migdia)
- 26 de desembre (Migdia)
- Servei de migdia: 13:00h-15:00h
- Servei de nit: 19:30-22:00h

### *Inclòs*

- Aigua mineral i cafè
- (Maridatge de vins no inclòs)

## CONDICIONS

- Es requereix un pagament del 50% en el moment de la reserva
- Cancel·lació gratuïta fins a 72 hores abans
- Tots els preus inclouen IVA
- Qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària s'ha de comunicar en el moment de la reserva

## RESERVES I CONSULTES

Si us plau, truqueu o envieu un correu electrònic al nostre equip:

+34 930 187 451

[reservas.virens@almanachotels.com](mailto: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](mailto:reservas.virens@almanachotels.com) | [almanachotels.com/barcelona](https://almanachotels.com/barcelona)