



# ALMANAC

B A R C E L O N A

MENÚS DE NAVIDAD  
2022



# MENÚ NAVIDAD

## ALMUERZO – 25 Y 26 DE DICIEMBRE

MENÚ I

Copa de bienvenida

---

Canelón de “Gall del Prat” tradicional, bechamel y parmesano

o

Escudella catalana con pilota trufada

o

Tataki de atún rojo del Mediterráneo con apionabo y daikon · sup. 8€

---

Arroz bombita con curry verde, setas y mini verduras

o

Llata de vaca rubia gallega tratada como un fricandó, trufa y patata del Bufet

o

Lenguado con meunière de jamón ibérico y espinacas tiernas · sup. 8€

---

Tarta de manzana asada con helado de vainilla de Tahití

o

Tiramisú de tupinambo y polvo de cebada tostada

o

Tarta Sacher

Dulces navideños

Copa de Cava

PRECIO: 58 € POR PERSONA

# MENÚ BARBECHO NAVIDAD

## CENA – 24 Y 25 DE DICIEMBRE

MENÚ II

### COL

Empanadilla de kimchi  
con emulsión probiótica y  
capuchinas

### COLIFLOR

Texturas de coliflor al wok,  
maíz y mole poblano

### ORTIGUILLAS

Arroz meloso de ortiguillas con  
kimchi y verduras del desierto

### RODABALLO

Lomo de rodaballo con su  
pilpil acidulado y filamentos de  
lombarda

### TUPINAMBO

Tiramisú de tupinambo y  
polvo de cebada tostada

### ESPINACAS

Croquetas cremosas de brotes  
de espinacas y kale rizado

### SALSIFIS

Salsifis escabechados, con  
caviar de trucha, alcaparras y  
hojas picantes

### CURRY VERDE

Arroz bombita con curry  
verde, setas y mini verduras

### RAÍCES

Tubérculos, remolacha,  
nabos con boniato e hinojos  
torrefactos

### ALGARROBO

Alfajores de algarrobo con  
manteca de cacao y coco

Bombones veganos

PRECIO: 90 € POR PERSONA



# MENÚ GASTROBOTÁNICA NAVIDAD

## CENA – 24 Y 25 DE DICIEMBRE

MENÚ III

**COL**  
Empanadilla de kimchi  
con emulsión probiótica y  
capuchinas

**ESPINACAS**  
Croquetas cremosas de brotes  
de espinacas y kale rizado

**SALSIFIS**  
Salsifis escabechados, con  
caviar de trucha, alcaparras y  
hojas picantes

**REMOLACHA**  
Tartar de remolacha con  
helado de trufa y ensalada de  
hierbas aciduladas

**COLIFLOR**  
Texturas de coliflor al wok,  
maíz y mole poblano

**PUERROS**  
Tatín de puerros caramelizados  
con demi-glacé vegetal

**ORTIGUILLAS**  
Arroz meloso de ortiguillas con  
kimchi y verduras del desierto

**CURRY VERDE**  
Arroz bombita con curry  
verde, setas y mini verduras

**RODABALLO**  
Lomo de rodaballo con su  
pilpil acidulado y filamentos  
de lombarda

**RAÍCES**  
Tubérculos, remolacha,  
nabos con boniato e hinojos  
torrefactos

**TERNERA**  
Costilla de ternera  
samfaina con demi-glacé  
de ajo negro

**FRUTAS Y HORTALIZAS**  
Fruta fresca de temporada  
con encurtidos y helados de  
hortaliza

**TUPINAMBO**  
Tiramisú de tupinambo y  
polvo de cebada tostada

**ALGARROBO**  
Alfajores de algarrobo con  
manteca de cacao y coco

Bombones veganos

PRECIO: 110 € POR PERSONA





BODEGA:  
Abadia Poblet, D.O Conca · tinto  
Abadia Poblet, D.O Conca · blanco  
Cava Ars Collecta Blanc de Blanc  
Cava Ars Collecta Grand Rosé

# MENÚ FIN DE AÑO

## CENA – 31 DE DICIEMBRE

MENÚ IV

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Pimiento cristal, piparra ahumada y alcaparras  
Esférico de aceituna con anchoa  
Croqueta de jamón ibérico  
Gamba al ajillo  
Tataki de atún Balfegó con papaya osmotizada

### COPA BEBIDA PROBIÓTICA

#### ZANAHORIA

Salmorejo de zanahoria con su escabeche y hoja crujiente

#### SALSIFIS

Salsifis escabechados, con caviar de trucha, alcaparras y hojas picantes

#### PUERROS

Tatín de puerros jóvenes caramelizados sobre hojaldre de mantequilla y demi-glace vegetal

#### LENGUADO

Lenguado con meunière de jamón ibérico y espinacas frescas

#### ANGUS

Chuletón Angus a la parilla con jugo y hongos

#### TUPINAMBO

Tiramisú de tupinambo y polvo de cebada tostada

Postre BIENVENIDO 2023

Uvas

PRECIO: 155 € POR PERSONA  
CON MARIDAJE DE BEBIDAS PROBIÓTICAS 185€  
CON MARIDAJE DE VINOS 215€  
BARRA LIBRE DE 00H A 3H, 65€ POR PERSONA

BODEGA:

Abadia Poblet, D.O Conca · tinto  
Abadia Poblet, D.O Conca · blanco  
Cava casero de Rodrigo de la Calle

# MENÚ VEGANO FIN DE AÑO

## CENA – 31 DE DICIEMBRE

MENÚ V

APERITIVO DE BIENVENIDA

Pimiento cristal, piparra ahumada y alcaparras  
Esférico de aceituna  
Nueces caramelizadas  
Nabo encurtido con especias  
Bimi, crème fraîche y kimchi  
Berenjena con salsa hot pot  
Selección de quesos veganos

COPA BEBIDA PROBIÓTICA

ZANAHORIA

Salmorejo de zanahoria con su escabeche y hoja crujiente

SALSIFIS

Salsifis escabechados, con caviaroli, alcaparras y hojas picantes

PUERROS

Tatín de puerros jóvenes caramelizados sobre pan de hortalizas y demi-glace vegetal

RAÍCES

Tubérculos, remolacha, nabos con boniato e hinojos torrefactos

CURRY VERDE

Arroz dinamita con curry verde, setas y mini verduras

FRUTAS Y HORTALIZAS

Fruta fresca de temporada con encurtidos y helados de hortaliza

Postre BIENVENIDO 2023

Uvas

PRECIO: 155 € POR PERSONA

CON MARIDAJE DE BEBIDAS PROBIÓTICAS 185€

CON MARIDAJE DE VINOS 215€

BARRA LIBRE DE 00H A 3H, 65€ POR PERSONA



## CONDICIONES

Todos los precios incluyen el IVA.

Las reservas deberán ser prepagadas.  
Contacte con [reservas@virensbarcelona.com](mailto:reservas@virensbarcelona.com)  
para confirmar su reserva.

Si algún comensal sufre algún tipo de intolerancia alimentaria,  
por favor comuníquelo al momento de hacer la reserva.



Gran Vía de Les Corts Catalanes 619-621 Barcelona, 08007 España  
Tel +34 930 187 252 | [events.barcelona@almanachotels.com](mailto:events.barcelona@almanachotels.com)

[www.almanachotels.com/Barcelona](http://www.almanachotels.com/Barcelona)



ALMANAC

BARCELONA