



ALMANAC

BARCELONA

MENÚS DE
NAVIDAD 2021



CENA

24 Y 25 DE DICIEMBRE

MENÚ I

NABO

Finas láminas de nabo encurtido con vinagre de especias y algas

COL CRESPA

Empanadillas de kimchi de col crespa con emulsión probiótica y capuchinas

ESPINACAS

Croquetas cremosas de brotes de espinacas y kale rizado

SALSIFÍS

Salsifís escabechados con caviar de trucha, alcaparras y hojas picantes

COLIFLOR

Texturas de coliflor al wok y maíz con mole poblano

PUERROS

Tatin de tuétanos de puerros caramelizados con demi-glacé vegetal

OSTRAS

Arroz meloso de ostras a la brasa, alioli de codium y aire de mar

RODABALLO

Lomo de rodaballo con su pilpil acidulado y filamentos de lombarda

ACELGAS

Sopa de acelgas y hongos de otoño

TUPINAMBO

Tiramisú de tupinambo y polvo de cebada tostada

ALGARROBO

Alfajores de algarrobo con manteca de cacao y coco

BOMBONES VEGANOS

PRECIO: 80 € POR PERSONA

BEBIDA:

Agua y dos bebidas probióticas
Blanc Tranquille. D.O Penedès
Bodegas Vallobera, D.O Rioja
Pedregosa Petit Cuvée, D.O Cava

CENA

24 Y 25 DE DICIEMBRE

MENÚ II

NABO

Finas láminas de nabo encurtido con vinagre de especias y algas

COL CRESPA

Empanadillas de kimchi de col crespa con emulsión probiótica y capuchinas

ESPINACAS

Croquetas cremosas de brotes de espinacas y kale rizado

REMOLACHA

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

SALSIFÍS

Salsifís escabechados con caviar de trucha, alcaparras y hojas picantes

COLIFLOR

Texturas de coliflor al wok y maíz con Mole poblano

PUERROS

Tatin de tuétanos de puerros caramelizados con demi-glace vegetal

OSTRAS

Arroz meloso de ostras a la brasa, alioli de codium y aire de mar

RODABALLO

Lomo de rodaballo con su pilpil acidulado con filamentos de lombarda

TERNERA

Costilla de ternera lechal en su jugo con lascas melosas de liliáceas

ACELGAS

Sopa de acelgas y hongos de otoño

CAQUI

Helado de caqui artesano con yogur griego y especias

TUPINAMBO

Tiramisú de tupinambo y polvo de cebada tostada

ALGARROBO

Alfajores de algarrobo con manteca de cacao y coco

BOMBONES VEGANOS



PRECIO: 100 € POR PERSONA

BEBIDA:

Agua y maridaje de bebidas probióticas
Blanc Tranquille, D.O Penedès
Bodegas Vallobera, D.O Rioja
Pedregosa Petit Cuvée, D.O Cava

BRUNCH 25 DE DICIEMBRE

NUESTRO VERMUT

Aceitunas y encurtidos
Mejillones
Patatas chips

ESTACIÓN DE MARISCOS

Anguila
Mejillones
Almejas
Langostinos
Acompañados de nuestras vinagretas y salsas caseras

SHOW-COOKING DE TARTARES

Tartar de ternera gallega
Tartar vegetal de remolacha

ESTACIÓN DE QUESOS E IBÉRICOS

Paletilla de jamón ibérico de bellota 100% cortada al momento
Selección de embutidos catalanes de proximidad
Buffet de quesos con mermeladas y panes caseros
Sobrasada

ESTACIÓN VEGETAL BY RODRIGO DE LA CALLE

PLATOS CALIENTES

Canelones tradicionales de pollo de Pagès con bechamel
Escudella, carn d'olla y pelota trufada
Suquet de rape con berberechos y picada de cebollino y piñones
Llata de vaca rubia gallega con trufa negra, mini zanahorias y puré de patata
Arroz de verduras a la brasa

POSTRES

Selección de postres, dulces navideños y chocolate

PRECIO POR PERSONA:

90 € SÓLO AGUA

125 € CON BODEGA

BODEGAS:

Blanc Tranquille. D.O Penedès
Bodegas Vallobera, D.O Rioja
Pedregosa Petit Cuvée, D.O Cava



MENÚ FIN DE AÑO

Aperitivo y copa de cava de bienvenida
en el Lobby

REMOLACHA

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

SALSIFÍS

Salsifis escabechados,
con caviar de trucha alcaparras y hojas picantes

PUERROS

Tatin de tuétanos de puerros caramelizados
con demi-glace vegetal

LENGUADO

Lenguado con meunière de ibéricos y espinacas frescas

ENTRECOT

Entrecot de vaca vieja tratado como un fricadó con puré de
patata y trufa

POSTRES

Tiramisú de tupinambo y polvo de cebada tostada
Postre Welcome 2022

Uvas

Cotillón

Música en directo y barra libre

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nueces caramelizadas con especias
Esféricos de aceituna con anchoa del Cantábrico
Bombón de queso azul crujiente
Jamón ibérico de bellota 100%
Gamba de Palamós al ajillo
Croquetas de jamón ibérico
Empanadilla de col china con emulsión probiótica

PRECIO POR PERSONA:

- 135 € SIN BODEGA
 - 185 € CON BODEGA
 - 210 € CON BODEGA PREMIUM
- Suplemento de 50€ para barra libre
(des de la medianoche hasta las 3h)

BODEGA:

Blanc Tranquille. D.O Penedès
Bodegas Vallobera, D.O Rioja
Pedregosa Petit Cuvée, D.O Cava

BODEGA PREMIUM:

Mas de la Torrevella D.O Penedès
Figuro 12, D.O Ribera del Duero
Delamotte, Blanc de Blanc, AOC Champagne



CONDICIONES

Todos los precios incluyen IVA,
decoración de Navidad y minutas.

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

CONTACTO

reservas@virensbarcelona.com

+34 930 187 451

www.virensbarcelona.com

Gran Via de les Corts Catalanes 619-621
08007 Barcelona, Spain



ALMANAC

BARCELONA