



# Réveillon de Noël

24 | 12 | 24

À PARTAGER

*Pain de coca à la tomate*

*Poivron cristal*

ENTRÉES

*Chardons avec sauce aux amandes*

*Artichauts confits au lard Maldonado*

PLAT PRINCIPAL

*Loup de mer au sel*

DESSERTS

*Mousse à la framboise, myrtilles et pistache*

*Turron et gaufrettes*

VINS

*Raventós i Blanc Manuel Raventós*

*Palacios Remondo Pláçet de Valtomelloso 2023*

150 € (TVA incluse)



# Noël

25 | 12 | 24

## ENTRÉES

*Coca de Folgueroles à la tomate*

*Petits morceaux de jambon ibérique Montanera*

## PLATS PRINCIPAUX

*« Escudella i carn d'olla »*

*Poulet bio à la catalane*

## DESSERTS

*Rouleau de Noël au chocolat, amandes et glace à l'orange*

*Turron et gaufrettes*

## VINS

*Bodega Otazu*

**120 €** (TVA incluse)

HOTEL

**ALMA**

BARCELONA

Mallorca, 271  
almabarcelona.com

T. +34 932 164 478  
jardindelalma@almabarcelona.com



# San Esteban

26 | 12 | 24

## ENTRÉES

*Coca de Folgueroles à la tomate*

*Anchois au vinaigre*

*Salade russe aux crevettes*

*« Esqueixada » de morue*

*Poulpe au chou rouge et pomme de terre Viola*

## PLAT PRINCIPAL

*Cannelloni de « Fiesta mayor » à la truffe Melanosporum*

## DESSERTS

*Mandarine et glace au romarin*

*Turron et gaufrettes*

## VINS

*Bodega Otazu*

**100 €** (TVA incluse)

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

31 | 12 | 24

## ENTRÉES



*Gamba rouge de Palamós au sel*

*Petits pois larmes du Maresme*

*Artichaut de Tudela et son consommé*

*Tartare de cerf et pomme verte*

## PLATS PRINCIPAUX

*Suprême de loup de mer et bourrache*

*Magret de canard aux groseilles*

## PRÉ-DESSERT ET DESSERT

*Sorbet à la mandarine*

*Mousse de marrons à la framboise et chocolat*

*Turron et gaufrettes*

## VINS

*Billecart Salmon Brut Rosé*

*Palacios Remondo Placet de Valtomelloso 2023*

*Palacios Remondo La Montesa 2020*

**260 €** (TVA incluse)

# Repas du Nouvel An

01 | 01 | 25

## ENTRÉES

*Coca de Folgueroles à la tomate*

*Jambon ibérique Señorío de Montanera*

*Anchois du Golfe de Gascogne*

## PLATS PRINCIPAUX

*Crème d'artichaut aux petits morceaux de thon*

*Gigot de chevreau de lait*

## DESSERTS

*Crème à l'orange, pignons de pin et glace à la bergamote*

*Turron et gaufrettes*

## VINS

*Bodega Otazu*

100 € (TVA incluse)



# Repas de l'Épiphanie

06 | 01 | 25

## ENTRÉES

*Coca de Folgueroles à la tomate*

*Jambon ibérique Señorío de Montanera*

*Croquettes aux fruits de mer Alma*

*Calamars farcis aux champignons et à la saucisse*

*Petites fèves avec velouté au jambon*

## PLAT PRINCIPAL

*Mijoté de lotte aux amandes de mer de Galice*

## DESSERTS

*Couronne des Rois*

*Turron et gaufrettes*

## VINS

*Bodega Pago de Otazu*

**100 €** (TVA incluse)

