

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

Nit de Nadal

24.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



APERITIU

Negroni Alma

Blinis amb caviar Osetra

Croqueta de marisc

ENTRANTS

Llagostí de Tarragona a la sal

Carxofa de Tudela amb cloïssa fina

PRINCIPALS

Suquet de rap amb vieires nacionals

Filet de cérvol amb rossinyols i grosella

PREPOSTRES

Coco Martini

POSTRES

Mousse de formatge, gerds i avellanes torrades

Torró i neules

CELLER

Gosset Grande Réserve Brut

Castell d'Encus Acusp 2021

150 € (IVA inclòs)

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

Nadal
25.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTS

Pa de coca amb pebrot de vidre
Pernil ibèric Señorío de Montanera

PRINCIPALS

Escudella i carn d'olla
Pollastre de pagès a la catalana

POSTRES

Tronc de Nadal amb xocolata, mango i fruita de la passió
Torró i neules

CELLER

Cosme Palacio, un vi de La Rioja alabesa
Cosme Palacio Reserva 2018.
Viura (blanc)
Cosme Palacio Selecció de botes 2022.
Ull de llebre (negre)

125 € (IVA inclòs)

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

Sant Esteve

26.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTS

Coca de Folgueroles amb tomàquet

Pernil ibèric Señorío de Montanera

Amanida de llegums amb llagosta

Calamaret farcit de bolets i botifarres

*Cor de carxofa, salsa bearnesa i reducció de
Pedro Ximénez*

PRINCIPAL

Caneló de festa major amb tòfona Melanosporum

POSTRES

Mousse de crema catalana amb gelat d'ametlla

Torró i neules

CELLER

Otazu Chardonnay 2024

*Otazu Premium Cuvée 2022. Ull de llebre, cabernet
sauvignon i merlot*

110 € (IVA inclòs)

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

Cap d'Any
31.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTS

Card de Corella en salsa d'ametlla Marcona

Llamàntol nacional amb all fermentat

Pèsols llàgrima del Maresme amb consomé d'ibèric

Tàrtar de llobarro salvatge amb cítrics i caviar

PRINCIPALS

Suprema d'orada salvatge amb espàrrecs verds

Magret d'ànec amb castanya i pinyons

PREPOSTRES

Cremós de iogurt, granissat d'alfàbrega i maduixa

POSTRES

Xocolata i pistatxo en textures

Torró i neules

CELLER

Billecart-Salmon Brut Rosé

Plácet Valtomelloso 2023. Viura (blanc)

*Camins del Priorat 2023. Garnacha, Cariñena,
Cabernet Sauvignon, Syrah (negre)*

260 € (IVA inclòs)

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

Any Nou
01.01.26

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTS

Pa de coca amb tomàquet

Seitó en vinagre

Croqueta de pollastre Alma

PRINCIPALS

Crema de carbassa ecològica, trompeta i vieires

Cuixa de cabrit amb parmentier trufat

POSTRES

Pastís gelat de nata, castanya i nabius

Torró i neules

CELLER

Otazu Chardonnay 2024

*Otazu Premium Cuvée 2022. Ull de llebre, cabernet
sauvignon i merlot*

110 € (IVA inclòs)

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

Reis
06.01.26

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTS

Coca de Folgueroles amb tomàquet

Pernil ibèric Señorío de Montanera

Croquetes de bledes Alma

Tàrtar de tonyina amb cítrics i alvocat

Ensalada russa de bou de mar

Amanida d'escarola amb anguila fumada

PRINCIPAL

Filet de vaca amb fetge d'ànec

POSTRES

Tortell de Reis

Torró i neules

CELLER

Cosme Palacio, un vi de La Rioja alabesa

Cosme Palacio Reserva 2018.

Macabeu (blanc)

Cosme Palacio Selecció de botes 2022.

Ull de llebre (negre)

110 € (IVA inclòs)