

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

Nochebuena

24.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



APERITIVO

Negroni Alma

Blinis con caviar Osetra

Croqueta de marisco

ENTRANTES

Langostino de Tarragona a la sal

Alcachofa de Tudela con almeja fina

PRINCIPALES

Suquet de rape con vieiras nacionales

Solomillo de ciervo con rebozuelos y grosella

PRE POSTRE

Coco Martini

POSTRE

Mousse de queso, frambuesa y avellanas tostadas

Turrón y barquillos

BODEGA

Gosset Grande Réserve Brut

Castell d'Encus Acusp 2021

150 € (IVA incluido)

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

Navidad
25.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTES

Pan de coca con pimienta de cristal
Jamón ibérico Señorío de Montanera

PRINCIPALES

Escudella i carn d'olla
Pollo de payés a la catalana

POSTRE

*Tronco de Navidad con chocolate, mango y
fruta de la pasión*
Turrón y barquillos

BODEGA

Cosme Palacio un vino de la Rioja Alavesa

Cosme Palacio Reserva 2018.
Viura (Blanco)

Cosme Palacio Selección de barricas 2022.
Tempranillo (Tinto)

125 € (IVA incluido)

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

San Esteban

26.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTES

Coca de Folgueroles con tomate

Jamón ibérico Señorío de Montanera

Ensalada de legumbres con langosta

Calamarcito relleno de setas y butifarras

*Corazón de alcachofa, salsa bearnesa y
reducción de Pedro Ximénez*

PRINCIPAL

Canelón de fiesta mayor con trufa Melanosporum

POSTRE

Mousse de crema catalana con helado de almendra

Turrón y barquillos

BODEGA

Otazu Chardonnay 2024

*Otazu Premium Cuvée 2022.
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot*

110 € (IVA incluido)

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

Fin de Año

31.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTES

Cardo de Corella en salsa de almendra Marcona

Bogavante nacional con ajo fermentado

Guisantes lágrima del Maresme con consomé de ibérico

Tartar de lubina salvaje con cítricos y caviar

PRINCIPALES

Suprema de dorada salvaje con espárragos verdes

Magret de pato con castaña y piñones

PRE POSTRE

Cremoso de yogur, granizado de albahaca y fresa

POSTRE

Chocolate y pistacho en texturas

Turrón y barquillos

BODEGA

Billecart-Salmon Brut Rosé

Placet Valtomelloso 2023. Viura (Blanco)

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

260 € (IVA incluido)

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

Año Nuevo
01.01.26

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTES

Pan de coca con tomate

Boquerón en vinagre

Croqueta de pollo Alma

PRINCIPALES

Crema de calabaza ecológica, trompeta y vieiras

Pierna de cabrito lechal con parmentier trufado

POSTRE

Pastel helado de nata, castaña y arándanos

Turrón y barquillos

BODEGA

Otazu Chardonnay 2024

Otazu Premium Cuvée 2022.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

110 € (IVA incluido)

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

Reyes
06.01.26

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRANTES

Coca de Folgueroles con tomate

Jamón ibérico Señorío de Montanera

Croquetas de acelgas Alma

Tartar de atún con cítricos y aguacate

Ensaladilla de buey de mar

Ensalada de escarola con anguila ahumada

PRINCIPAL

Solomillo de vaca con hígado de pato

POSTRE

Roscón de Reyes

Turrón y barquillos

BODEGA

Cosme Palacio un vino de la Rioja Alavesa

Cosme Palacio Reserva 2018.

Viura (Blanco)

Cosme Palacio Selección de barricas 2022.

Tempranillo (Tinto)

110 € (IVA incluido)