

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

Réveillon de Noël

24.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



APERITIF

Negroni Alma

Blinis avec caviar Osetra

Croquette aux fruits de mer

ENTRÉES

Crevettes de Tarragone au sel

Artichaut de Tudela avec amandes de mer fines

PLATS PRINCIPAUX

Mijoté de lotte avec noix de Saint-Jacques du pays

Filet de cerf avec chanterelles et groseilles

PRÉ-DESSERT

Coco Martini

DESSERT

Mousse de fromage, framboise et noisettes grillées

Turron et gaufrettes

CELLAR

Gosset Grande Réserve Brut

Castell d'Encus Acusp 2021

150 € (TVA incluse)

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

Repas de Noël

25.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRÉES

Pain de coca avec poivron cristal

Jambon ibérique Señorío de Montanera

PLATS PRINCIPAUX

Escudella i carn d'olla

Poulet fermier à la catalane

DESSERT

Tronc de Noël au chocolat, mangue et fruit de la passion

Turron et gaufrettes

VINS

Cosme Palacio, un vin de la Rioja Alavesa

*Cosme Palacio Reserva 2018.
Viura (blanc)*

*Cosme Palacio Selección de barricas 2022.
Tempranillo (rouge)*

125 € (TVA incluse)

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

Repas de la Saint-Étienne

26.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRÉES

Coca de Folgueroles à la tomate

Jambon ibérique Señorío de Montanera

Salade de légumes aux langoustes

Petit calamar farci aux champignons et à la saucisse

*Cœur d'artichaut, sauce béarnaise et réduction de
Pedro Ximénez*

PLAT PRINCIPAL

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

DESSERT

Mousse de crème catalane avec glace aux amandes

Turron et gaufrettes

VINS

Otazu Chardonnay 2024

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

110 € (TVA incluse)

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

Réveillon du Nouvel An

31.12.25

HOTEL
ALMA
BARCELONA



STARTERS

Chardon de Corella avec sauce aux amandes Marcona

Homard national avec ail fermenté

*Petits poids larmes du Maresme avec consommé de
porc ibérique*

Tartare de loup de mer sauvage avec agrumes et caviar

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de daurade sauvage aux asperges vertes

Magret de canard aux marrons et pignons

PRÉ-DESSERT

Crèmeux de yaourt, granité au basilic et à la fraise

DESSERT

Chocolat et pistache en textures

Turron et gaufrettes

VINS

Billecart-Salmon Brut Rosé

Plácet Valtomelloso 2023. Viura (blanc)

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

260 € (TVA incluse)

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

Repas du Nouvel An

01.01.26

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRÉES

Pain de coca à la tomate

Anchois au vinaigre

Croquette de poulet Alma

PLATS PRINCIPAUX

*Crème de potiron bio, trompettes de la mort et noix
de Saint-Jacques*

*Jarret de chevreau de lait avec parmentier à
la truffe*

DESSERT

*Gâteau glacé à la crème, aux marrons et
aux myrtilles*

Turron et gaufrettes

VINS

Otazu Chardonnay 2024

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

110 € (TVA incluse)

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

Repas de l'Épiphanie

06.01.26

HOTEL
ALMA
BARCELONA



ENTRÉES

Coca de Folgueroles à la tomate
Jambon ibérique Señorío de Montanera
Croquette de bettes Alma
Tartare de thon avec agrumes et avocat
Salade de tourteau
Salade d'escarole et anguille fumée

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf avec foie de canard

DESSERT

Couronne des Rois
Turron et gaufrettes

VINS

Cosme Palacio, un vin de la Rioja Alavesa
Cosme Palacio Reserva 2018. Viura (blanc)
Cosme Palacio Sélection de barriques 2022.
Tempranillo (rouge)

110 € (TVA incluse)