vinetur

Monument Hotel despliega su oferta navideña con tres restaurantes dirigidos por Berasategui

La programación reparte cocina tradicional, platos para compartir y alta gastronomía en un mismo hotel

jueves 12 de noviembre de 2026



Monument Hotel de Barcelona ha presentado este jueves, 12 de noviembre, su programación gastronómica para Navidad y fin de año, articulada en torno a sus tres espacios de restauración y bajo la dirección culinaria de Martín Berasategui. El establecimiento, situado en Passeig de Gràcia, repartirá su oferta entre Glasss, Bera y Lasarte, con menús para Nochebuena, Navidad, San Esteban, Nochevieja y el arranque de 2027.

La organización de la oferta recae en Paolo Casagrande, chef de Lasarte, y en Gabriele Milani, chef de Bera y chef ejecutivo del hotel. La campaña llega, además, en un momento de aniversarios internos: Lasarte cumple 20 años y Bera vive sus primeras fiestas navideñas desde su apertura en abril.

Glasss concentrará la parte más ligada a la cocina tradicional de estas fechas. El restaurante, ubicado en la sexta planta del hotel junto a la piscina, servirá el próximo 24 de diciembre una cena de Nochebuena por 120€ con platos como carpaccio de carabinero con yema curada y yuzu picante, lomo de bacalao confitado con brandada y una pieza de cordero glaseada. El postre será una mousse de Pedro Ximénez con crema ligera de mantequilla tostada y panettone.

Para el próximo 25 de diciembre, Glasss ha fijado un menú de 130€ en el que figuran ostra al natural con lima kéfir y coco, escudella y cochinillo asado. El próximo 26 de diciembre, día de San Esteban, festivo en Cataluña, el precio bajará a 110€ y la propuesta incluirá, entre otros pases, canelón de rabo de buey con bechamel de hongos y sopa de bogavante con lubina y berberecho.

La oferta de Glasss para el próximo 31 de diciembre sube a 220€ y reúne algunos de los platos de mayor elaboración de todo el programa del hotel: terrina de foie gras y cerdo Duroc con trufa negra, cuajada de erizo con setas escabechadas, San Pedro a la plancha con ravioli de bogavante y entrecot de vaca gallega con puré de castaña y salsa Périgueux. El cierre dulce llegará con un lingote de crema catalana, esferas de café y helado de almendra tostada. Ya en 2027, el próximo 1 de enero, Glasss servirá un brunch especial por 99€ con buffet frío, platos calientes en mesa y una selección de postres navideños. Entre ellos habrá salpicón de langostino y pulpo, canelón de txangurro, merluza en salsa verde y cochinillo asado.

Bera centrará su campaña en la carta habitual y en una selección de platos navideños de temporada que se mantendrán hasta el 6 de enero de 2027. La excepción será la cena del próximo 31 de diciembre, para la que ha preparado un menú cerrado de 230€, sin bebidas incluidas. Ese recorrido comenzará con varios bocados para compartir, entre ellos ostras con vinagreta de naranja y cilantro, falso macaron de tomate confitado y papada ibérica, atún rojo del Mediterráneo con crema de piparra y bogavante curado con holandesa de salvia, crema de mantequilla noisette y crujiente de alga.

Después llegarán la lubina asada con perlas de hinojo y pil pil de mejillones, y una royal de rabo de wagyu y foie gras con ragú de calabaza y setas. El postre será un flan de trufa blanca con helado de Baileys y avellana tostada, acompañado de petits fours. El restaurante añade música en directo y cotillón a partir de las 23.00, con lo que busca unir cena y celebración en un mismo espacio.

La propuesta de mayor precio estará en Lasarte, el restaurante con tres estrellas Michelin del hotel. Casagrande firma dos menús degustación para las dos noches principales. El de Nochebuena, previsto para el próximo 24 de diciembre, costará 395€ e incluirá platos como cappuccino de vieiras al curry con hinojo y emulsión de sus corales, sopa de carabinero con tomate, apio y menta, ravioli del plin con pil pil de ahumados y manzana ácida, y solomillo de vaca al carbón con coles, almendra y salsa Périgueux. La parte dulce correrá a cargo del pastelero Xavi Donnay, con combinaciones de pistacho, apio, lima y yogur, además de café, kinako y Baileys.

Para el próximo 31 de diciembre, Lasarte elevará el precio hasta 870€, una cifra que incluye armonía de vinos, agua y café. En ese menú figuran lubina curada con beurre noisette y caviar Beluga, cigala a la brasa en una interpretación de mar y montaña, cangrejo real con caviar Oscietra, aguacate, lemongrass y sopa de manzana, y solomillo de wagyu con cappelletti trufados y queso fundido. La secuencia dulce sumará helado de tagete y cítricos, azafrán con maíz y dulce de leche, además de las uvas de la suerte y petits fours. La selección de vinos ha sido preparada por Joan Carles Ibáñez y Antonio Coelho, director de sala y maître de Lasarte.

La horquilla de precios de toda la campaña va así desde los 99€ del brunch de Año Nuevo en Glasss hasta los 870€ de la cena de Nochevieja en Lasarte. Entre ambos extremos se sitúan los menús de Glasss para las celebraciones familiares y la única propuesta cerrada de Bera para fin de año, lo que dibuja tres niveles de gasto y tres formatos distintos dentro de un mismo hotel.

Monument Hotel abrió en marzo de 2016 en la Casa Enric Batlló y cuenta con 84 habitaciones y suites. La restauración es una de sus principales líneas de actividad, con Berasategui al frente de la dirección gastronómica y una oferta repartida entre la cocina de autor de Lasarte, el formato de platos para compartir de Bera y la terraza acristalada de Glasss.