vinetur

A’Barra diseña tres menús navideños para grupos con cocina de invierno

El restaurante madrileño añade una cena especial de fin de año con quince elaboraciones

viernes 27 de noviembre de 2026





El restaurante madrileño A’Barra, con una estrella Michelin y un Sol Repsol, ha preparado para diciembre tres menús de grupo y una propuesta específica para Nochevieja. La oferta arranca en 125 euros por persona y llega a 415 euros por

comensal en la cena del próximo 31 de diciembre. Los menús de Navidad se aplicarán en las reservas de grupos a partir de 10 personas y admiten ampliaciones tanto en la parte gastronómica como en la bodega.

La casa, situada en el barrio de El Viso, cumple diez años y mantiene a Sergio Manzano al frente de la cocina. Según trasladan desde el restaurante, la base de estas propuestas está en la cocina de invierno, el producto de temporada y la revisión de platos de raíz tradicional. En esa línea, los fondos, los guisos, los ahumados y las brasas tienen un peso claro en la carta de estas fechas. A'Barra está impulsado por José Gómez, vinculado a Joselito, y Cayo Martínez, de La Catedral de Navarra.

El primero de los menús navideños es Adviento, con un precio de 125 euros por persona. La secuencia comienza con tres aperitivos: capuccino de setas, bocado de otoño y panacota de espárragos con pimienta de Sichuán. Después llegan unas pencas de acelga con foie y trufa y una purrusalda ahumada con huevo, bacalao y puerro, una versión propia de un plato clásico vasco. La parte salada continúa con un pescado de lonja preparado por el chef y una cabezada con mojo, mango y maracuyá. El cierre dulce queda en manos de un soufflé de chocolate, vainilla y esencia de jamón, además de mignardises. El menú incorpora pan, mantequilla, aceite, agua, café e infusiones, junto con un blanco Fresco 2024 de la DO Rueda y un tinto Côtes du Rhône 2023 de Famille Perrin Reserve.

La segunda opción es Brindis, a 150 euros por persona. En este caso, los aperitivos pasan a ser cuatro: capuccino de setas, bocado de otoño, panacota de espárragos con pimienta de Sichuán y pan de cristal con ajo asado y presa curada. El recorrido sigue con puerro a la brasa con yema y caviar y con un huevo con guiso de setas. A continuación se sirve un pescado de lonja y una vaca madurada con boniato y salsa de tuétano. El postre es un milhojas de caramelo y chantilly, acompañado también por mignardises.

La propuesta más amplia en los menús de grupo es Oro, con un precio de 175 euros por persona. Repite los cuatro aperitivos del menú Brindis y añade unos raviolis con queso ahumado y caviar y una nueva ración de purrusalda ahumada con huevo, bacalao y puerro. El marisco entra con una cigala a la meunière cítrica con coliflor.

Como principales, el restaurante plantea un pescado de lonja y su Wellington ibérico. El postre combina naranja, bergamota y almendra, con mignardises al final. En la copa, esta opción incorpora un blanco de la DO Rueda y un tinto de Côtes du Rhône, además del servicio de pan, mantequilla, aceite de oliva, agua, café e infusiones.

A’Barra permite completar cualquiera de esos menús con tres recorridos de bodega. El primero, Viñedo, añade 25 euros por persona y reúne Pazo de Seoane 2024, de la DO Rías Baixas; Côtes du Rhône 2023, de Famille Perrin, y Gramona Aliances 2022, de Corpinnat. El segundo, Cosechas, sube a 50 euros e incorpora Pazo de Seoane 2024, Contino San Rafael 2022, de la DOCa Rioja, y el champán Bertrand-Delespierre Premier Cru. La tercera selección, Terroir, tiene un suplemento de 75 euros e incluye La Bota de Manzanilla Pasada n.º 129, Moët & Chandon Grand Vintage 2016, Lusco Crianza sobre Lías 2024, Remelluri Reserva 2016 y Les Grains des Copains 2023, de Jurançon.

El restaurante también ofrece dos añadidos en el plato. Por 15 euros más por persona se puede incorporar jamón Joselito Vintage 2015. Por 10 euros, el comensal puede sumar un gofre de foie, coco y frambuesa. A’Barra señala además que quienes busquen otras regiones, añadas o productores pueden consultar con su equipo de sumillería la disponibilidad de referencias concretas de la bodega.

La cena del próximo 31 de diciembre será la propuesta de precio más alto de toda la programación. Costará 415 euros por persona y constará de 15 elaboraciones. El menú empezará con seis bocados: caldo de jamón Joselito, brioche de tartar, kokotxa y su colágeno, papada Joselito con limón, caviar y caramelo, un pase de pimientos del piquillo y un ssam de bogavante con salsa XO.

Después llegarán los cardos con foie y trufa y el huevo Perigordini. La parte marina tendrá tres platos: espardeña con suquet de cigala y azafrán, vieira con jugo de pollo y daikon, y bogavante a la meunière con coliflor. Los principales serán lubina con salsa ahumada y caviar y pularda con trufa y col. En la parte dulce, la secuencia arrancará con piña, vainilla de Madagascar y jengibre y terminará con un Saint-Honoré de avellana y trufa.

A’Barra añade que esta cena irá acompañada por una selección de vinos de su bodega y terminará con las uvas de la suerte y turrones. La propuesta se encuadra en una campaña navideña con la que el restaurante busca atraer tanto a grupos de empresa como a reuniones familiares y de amigos en uno de los periodos con más actividad para la restauración madrileña.

El establecimiento ocupa un espacio de más de 1.000 metros cuadrados en El Viso y combina el restaurante gastronómico con La Barra de A’Barra, un área separada dedicada a un formato más informal. En la cocina sigue Sergio Manzano desde la apertura del proyecto, mientras que la oferta de diciembre se apoya en dos nombres ligados al producto que forman parte de la identidad de la casa: Joselito y La Catedral de Navarra.