vinetur

Cena de Nochevieja en Albarada por 295 euros con vistas a los fuegos artificiales de Barcelona

El hotel METT Barcelona ofrece menús festivos y cócteles navideños en sus restaurantes del Tibidabo

martes 25 de noviembre de 2025



Albarada y 1925 Vermutería, los dos espacios gastronómicos del hotel METT Barcelona, han presentado sus propuestas para la temporada navideña. Ambos restaurantes se encuentran en el Tibidabo, una de las zonas más elevadas de la ciudad, y ofrecen

vistas panorámicas sobre Barcelona. La oferta incluye menús especiales para Navidad, San Esteban y Nochevieja, así como un cóctel navideño disponible durante varias semanas.

El chef Rubén Briones ha diseñado el menú de Navidad para los días 24 y 25 de diciembre en Albarada. El menú comienza con tres aperitivos calientes, seguidos de un entrante que combina huevo con sobrasada, chicharrón y consomé ibérico. Como platos principales se sirven arroz de setas con trufa negra y presa ibérica a la parrilla acompañada de melón encurtido y topinambur. El postre incluye sorbete de frambuesa y cereza, además de una tarta de flan de chocolate con pan crujiente y helado de leche ahumada. La comida se acompaña con una selección de vinos que incluye Recaredo Serral del Vel, Recaredo Mirabelles, AIX Rosé y Villa Bosconia 2014. El precio es de 130 euros por persona e incluye bodega, agua, té y café.

El menú de San Esteban, el 26 de diciembre, mantiene la línea mediterránea. El entrante es un canelón de rustido con bechamel trufada. El plato principal consiste en pollo de corral relleno con foie, puré de puerro y orejones, acompañado por milhojas de patata. Para terminar, se sirve la tarta de flan de chocolate con pan crujiente, aceite de oliva virgen extra y helado de leche ahumada, junto a petit fours y turrones variados. Las bebidas incluyen agua, té, café y una selección similar de vinos a la del menú navideño. El precio es de 75 euros por persona.

La noche del 31 de diciembre está reservada para una cena especial en Albarada. La velada comienza con una copa de Champagne Taittinger. Los aperitivos abren paso a entrantes como huevo con setas trufadas, tostada de foie y arroz cremoso de bogavante. Entre los platos principales figuran lubina asada con velouté de perejil y taco de vacuno a la parrilla con remolacha amarilla. En el apartado dulce se ofrece helado de frambuesa y cerezas con crumble y crujiente de leche, seguido por la tarta habitual del restaurante. Petit fours y turrones completan la propuesta antes del momento tradicional de las campanadas. Desde el restaurante se pueden ver los fuegos artificiales sobre Barcelona al llegar la medianoche. Tras la cena, los asistentes pueden continuar la celebración en El Club del hotel con música en directo. El precio para esta noche es de 295 euros por persona e incluye bodega.

Como complemento a los menús festivos, Albarada y 1925 Vermutería han creado un cóctel especial para Navidad disponible desde el 20 de noviembre hasta el 31 de diciembre. Este cóctel combina notas especiadas, cítricas y dulces en una receta propia pensada para la temporada invernal. Se acompaña con una degustación de dulces navideños que incluye turrones Vicens maridados con Recaredo Serral del Vel. También se ofrecen bebidas calientes como hot toddy o mulled wine para quienes buscan opciones tradicionales.

Las reservas para cualquiera de estas experiencias pueden realizarse directamente en el hotel METT Barcelona o a través de sus canales habituales. Los precios varían según el menú elegido e incluyen tanto la comida como la selección de vinos propuesta por el equipo del restaurante.