vinetur

San Valentín en el Tibidabo: Albarada y 1925 Vermutería ofrecen experiencias exclusivas con vistas a Barcelona

Dos propuestas gastronómicas para celebrar el 14 de febrero en METT Barcelona, con menús especiales y paquetes de estancia

martes 3 de febrero de 2026



El próximo 14 de febrero, el Tibidabo se convierte en uno de los lugares más singulares para celebrar San Valentín en Barcelona. Albarada y 1925 Vermutería, dos espacios gastronómicos situados en el hotel METT Barcelona, han preparado propuestas exclusivas para quienes buscan una velada especial con vistas panorámicas sobre la ciudad y el Mediterráneo.

Albarada, bajo la dirección del chef Rubén Briones, presenta el menú "La otra mitad", pensado para parejas que desean compartir una experiencia íntima y cuidada. El menú comienza con un aperitivo compuesto por tartar de bogavante, bikini de queso Comté trufado y bombón de foie gras. Como entrante, se sirve gamba roja crujiente con mojo floral y cítricos. El plato principal es un pato al cacao, y el postre, un corazón de fresa con notas de rosa. La cena se acompaña de una selección de vinos de Alta Alella y cava Juve & Camps, además de música en directo. El precio del menú es de 110 euros por persona y las reservas pueden realizarse a través de la web de SevenRooms.

A pocos metros, 1925 Vermutería propone una celebración más informal inspirada en la cultura del aperitivo barcelonés. Su propuesta para San Valentín es una cata que recorre las tres etapas del amor: la primera cita, representada por croquetas de marisco; la pasión, con carrillada de ternera estofada; y la relación, con un cobbler de chocolate como postre. La experiencia incluye dos copas de Champagne Taittinger. El precio es de 42 euros por persona y también se puede reservar online.

Para quienes deseen prolongar la celebración, METT Barcelona ofrece paquetes especiales que combinan la experiencia gastronómica con estancias de una o dos noches y acceso al spa. El hotel, ubicado en un edificio histórico declarado monumento, cuenta con 70 habitaciones y suites, dos piscinas, área de spa y fitness, club privado y varios espacios gastronómicos abiertos tanto a huéspedes como a residentes de la ciudad.

Albarada destaca por su cocina mediterránea contemporánea, basada en el respeto al producto y la técnica, con una carta que rinde homenaje al Mediterráneo. El restaurante se sitúa en lo alto del Tibidabo, ofreciendo vistas abiertas sobre Barcelona. Por su parte, 1925 Vermutería se inspira en las barras clásicas de la ciudad y en la tradición catalana del aperitivo, con tapas elaboradas con producto de calidad, vermuts

nacionales y cócteles de autor.

Ambos espacios forman parte de la oferta de METT Barcelona, gestionado por Sunset Hospitality Group, un grupo internacional con presencia en 26 países y 99 locales. El hotel apuesta por un modelo de "casa abierta" que invita tanto a residentes como a viajeros a compartir un entorno de bienestar, cultura y hospitalidad en el skyline barcelonés.

Los horarios de 1925 Vermutería son de lunes a domingo, de 12:00 a 00:00. Albarada abre de martes a domingo, con servicio de desayuno todos los días, almuerzo los fines de semana y cena de martes a domingo. Más información y reservas están disponibles en la web de METT Hotels & Resorts y en los perfiles de redes sociales de los restaurantes.