



NAVIDAD 2025





## UN EMBLEMA DE LA GASTRONOMÍA

Con 188 años de historia, 7 Portes es un restaurante emblemático, referente de la restauración en la ciudad de Barcelona y símbolo de la gastronomía tradicional catalana y mediterránea.

Forma parte de la historia viva de la ciudad y ha sido testigo de grandes momentos con personalidades de todo el mundo y de eventos culturales de gran nivel.,

## ESPACIOS Y SALONES PRIVADOS

7 Portes dispone de 9 espacios privados y semiprivados donde celebrar eventos familiares o de empresa, adicionales a los espacios del restaurante.

Nuestros salones son perfectos para gozar de una experiencia única y personalizada según las necesidades de cada cliente y ocasión.

Sus distintas capacidades nos permiten personalizar cada reserva y tratarla como un proyecto único y singular, adecuando también los requerimientos técnicos (proyectores, pantallas, audio o servicio de megafonía).



## MENÚS ESPECIALES DE NAVIDAD

Los platos de nuestra cocina describen nuestra pasión por la gastronomía. Permiten a nuestros clientes descubrir su sabor tradicional, basado en los productos del país, combinado con una cocina generosa y puesta al día.

Para sus eventos corporativos y familiares más especiales hemos diseñado nuestros Menús de Navidad 2025, que se componen de unos entrantes fríos y calientes a compartir, un plato principal a escoger y postres. Todos ellos incluyen una propuesta de bodega, infusiones y café.

## PETICIONES ESPECIALES

Como complemento a nuestros menús tenemos a su disposición varios productos y/o servicios adicionales como la copa de bienvenida, copas de brindis o consumiciones de sobremesa y peticiones especiales (música, equipos audiovisuales u otros).

Todos ellos pensados para hacer de su evento en 7 Portes una experiencia inolvidable.





## MENÚ DE GALA

120€\*

### ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Tast de *velouté* de langosta  
 Capricho de marisco  
 (Ostras, cañaillas, mejillones, langostinos cocidos)  
 Terrina de *foie micuit* elaborada en nuestra cocina,  
 acompañada de gelatinas de jerez y sangría  
 Canelón trufado de Navidad

### PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Pularda a la catalana  
 o  
 Rodaballo a la *meunière* con *parmentier* de patata

### POSTRES (a escoger)

Sorbete de mandarina al cava  
 o  
 Naranja a la naranja  
 Galletas de Navidad 7 Portes  
 Cafés e infusiones  
 Tast de turrone y barquillos de Navidad (supl. +8€)

### BODEGA

Vino blanco 7 Portes DO Penedès  
 Furvus 185 Aniversario DO Montsant  
 Juvé & Camps Reserva de la familia DO Cava  
 Aguas minerales

## MENÚ TRADICIONAL

92€

### ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Tast de *velouté* de langosta  
 Ostra al gin  
 Croquetas crocantes de jamón ibérico de bellota  
 Terrina de *foie micuit* elaborada en nuestra cocina,  
 acompañada de gelatinas de jerez y sangría

### PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Rape a *l'all cremat* con almejas  
 o  
 Solomillo de ternera a la plancha o a la pimienta verde  
 o  
 Supremas de merluza al horno con patatas panadera

### POSTRES (a escoger)

Mousse cremosa de chocolate negro hecha en casa  
 o  
 Naranja a la naranja  
 Galletas de navidad 7 Portes  
 Cafés e infusiones  
 Tast de turrone y barquillos de Navidad (supl. +8€)

### BODEGA

Vino blanco 7 Portes DO Penedès  
 Bancal del bosc DO Montsant  
 Cava 7 Portes DO Cava  
 Aguas minerales

## MENÚ CLÁSICO

72€\*

### ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Langostinos cocidos con salsa mayonesa y romesco  
 Canelón trufado de Navidad  
 Selección de fritos 7 Portes  
 (Buñuelos de bacalao, croquetas 7 Portes y calamares a la romana)

### PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Escudella y cocido a la Catalana  
 o  
 Pularda a la catalana  
 o  
 Paella Parellada tradicional de pescado

### POSTRES (a escoger)

Naranja a la naranja  
 o  
 Postre del Sr. Paco  
*Creado el año 1960, es un biscuit helado donde el azúcar quemado,  
 el turrón desmenuzado y la nata compensan su frescor*  
 Galletas de Navidad 7 Portes  
 Cafés e infusiones  
 Tast de turrone y barquillos de Navidad (supl. +8€)

### BODEGA

Vino blanco 7 Portes DO Penedès  
 Vino tinto 7 Portes DO Montsant  
 Cava 7 Portes DO Cava  
 Aguas minerales

\*Pueden añadir como aperitivo una Ostra al gin en su menú, con un suplemento de +7€/persona.  
 Si desean que diseñemos un menú personalizado para ustedes, por favor contacten con nosotros y les prepararemos una propuesta.  
 Menús a mesa completa. Para personas con intolerancias alimentarias, podemos adaptar los platos previo aviso.

