NAVIDAD 2026

RESTAURANT ANY 7 1836 PORTES

UN EMBLEMA DE LA GASTRONOMÍA

Con 189 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 2026, 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, cañaíllas, 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 turrones 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 turrones 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 turrones 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.