



NADAL 2026





UN EMBLEMA DE LA GASTRONOMIA

Amb 189 anys d'història, el 7 Portes és un restaurant emblemàtic, referent de la restauració a la ciutat de Barcelona i símbol de la gastronomia tradicional catalana i mediterrània.

Forma part de la història viva de la ciutat i ha estat testimoni de grans moments amb personalitats de tot el món i d'esdeveniments culturals de gran nivell.

ESPAIS I SALONS PRIVATS

El 7 Portes disposa de 9 espais privats i semiprivats on celebrar esdeveniments familiars o d'empresa, addicionals als espais del restaurant.

Els nostres salons són perfectes per gaudir d'una experiència única i personalitzada segons les necessitats de cada client i ocasió.

Les diferents capacitats ens permeten personalitzar cada reserva i tractar-la com un projecte únic i singular, adequant també els requeriments tècnics (projectors, pantalles, àudio o servei de megafonia).



MENÚS ESPECIALS DE NADAL

Els plats de la nostra cuina descriuen la nostra passió per la gastronomia. Permeten als nostres clients descobrir el seu sabor tradicional, basat en els productes del país, combinat amb una cuina generosa i posada al dia.

Per als seus esdeveniments corporatius i familiars més especials, hem dissenyat els nostres Menús de Nadal 2026, que es componen d'uns entrants freds i calents a compartir, un plat principal a escollir i unes postres. Tots ells inclouen una proposta de celler, infusions i cafè.

PETICIONS ESPECIALS

Com a complement als nostres menús tenim a la seva disposició diversos productes i/o serveis addicionals com una copa de benvinguda, copes de brindis o consumicions de sobretaula i peticions especials (música, equips audiovisuals o altres).

Tots ells pensats per fer del seu esdeveniment al 7 Portes una experiència inoblidable.



MENÚ DE GALA

120€*

ENTRANTS FREDS I CALENTS

Tast de *velouté* de llagosta
Capritx de marisc
(Ostres, cargols de punxes, musclos, llagostins cuits)
Terrina de *foie micuit* elaborada a la nostra cuina,
acompanyada de gelatines de xerès i sangria
Caneló trufat de Nadal

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Pularda a la catalana
o
Turbot a la *meunière* amb *parmentier* de patata

POSTRES (a escollir)

Sorbet de mandarina al cava
o
Taronja a la taronja
Galletes de Nadal 7 Portes
Cafès i infusions
Tast de torrons i neules de Nadal (supl. +8€)

CELLER

Vi blanc 7 Portes DO Penedès
Furvus 185 Aniversari DO Montsant
Juvé & Camps Reserva de la família DO Cava
Aigües minerals

MENÚ TRADICIONAL

92€

ENTRANTS FREDS I CALENTS

Tast de *velouté* de Llagosta
Ostra al gin
Croquetes crocants de pernil ibèric de gla
Terrina de *foie micuit* elaborada a la nostra cuina,
acompanyada de gelatines de xerès i sangria

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Rap a l'all cremat amb cloïsses
o
Filet de vedella a la planxa o al pebre verd
o
Supremes de lluç al forn amb patates panadera

POSTRES (a escollir)

Mousse cremosa de xocolata negra feta a casa
o
Taronja a la taronja
Galletes de Nadal 7 Portes
Cafès i infusions
Tast de torrons i neules de Nadal (supl. +8€)

CELLER

Vi blanc 7 Portes DO Penedès
Bancal del bosc DO Montsant
Cava 7 Portes DO Cava
Aigües minerals

MENÚ CLÀSSIC

72€*

ENTRANTS FREDS I CALENTS

Llagostins cuits amb salses maionesa i romesco
Caneló trufat de Nadal
Assortiment de fregits 7 Portes
(Bunyols de bacallà, croquetes 7 Portes i calamars a la romana)

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Escudella i carn d'olla
o
Pularda a la catalana
o
Paella Parellada tradicional de peix

POSTRES (a escollir)

Taronja a la taronja
o
Les postres del Sr. Paco
*Creades l'any 1960, és un bescuit gelat on el sucre cremat,
el torró esmicolat i la nata compensen la seva fredor*
Galletes de Nadal 7 Portes
Cafès i infusions
Tast de torrons i neules de Nadal (supl. +8€)

CELLER

Vi blanc 7 Portes DO Penedès
Vi negre 7 Portes DO Montsant
Cava 7 Portes DO Cava
Aigües minerals

*Poden afegir com a aperitiu una Ostra al gin en el seu menú, amb un suplement de +7€/persona.

Si desitgen que dissenyem un menú personalitzat per a vostès, si us plau contactin amb nosaltres i els prepararem una proposta.

Menús a taula completa. Per a persones amb intoleràncies alimentàries, podem adaptar els plats previ avís.

