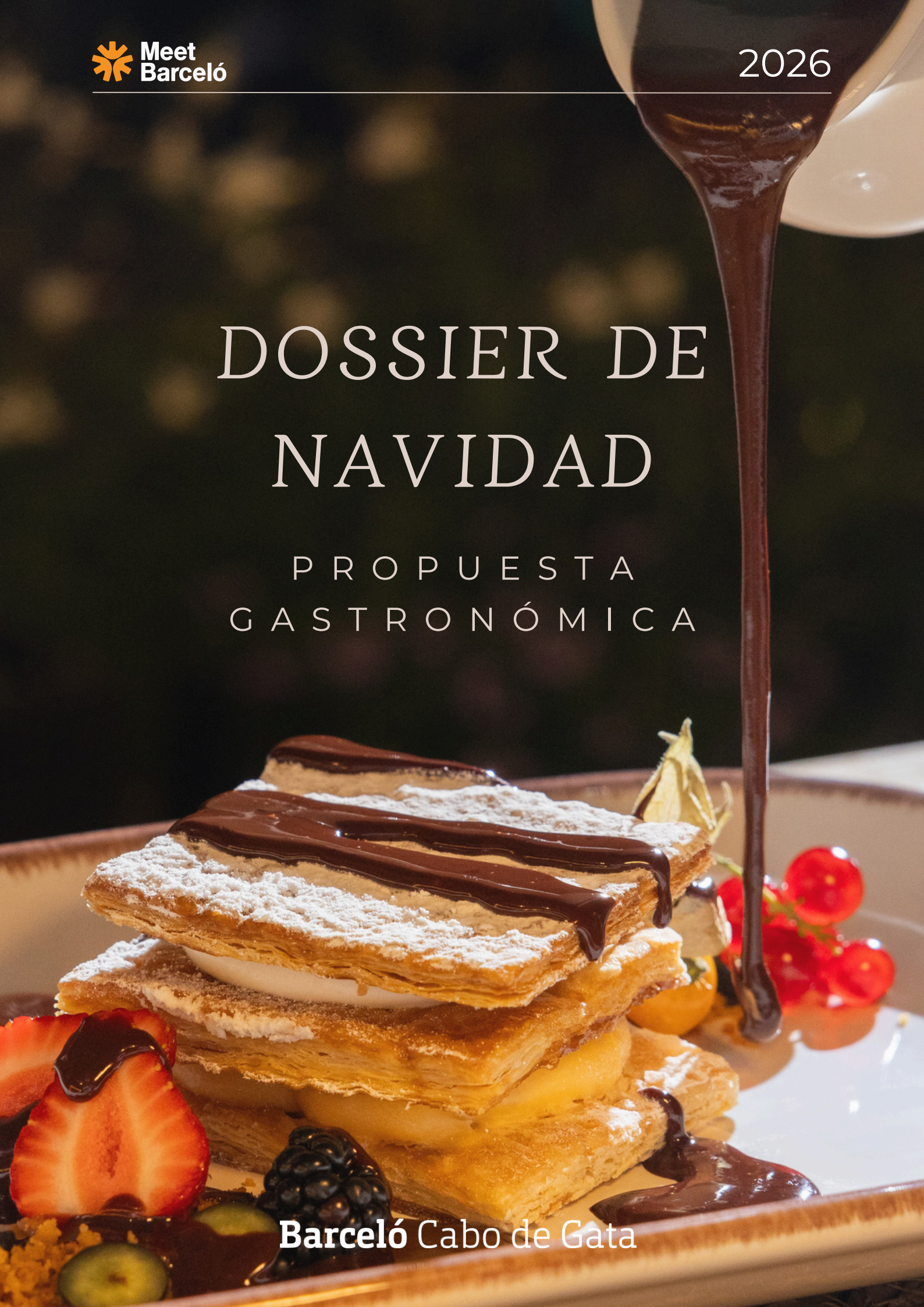
Meet Barceló

2026

DOSSIER DE NAVIDAD

PROPUESTA GASTRONÓMICA



Barceló Cabo de Gata

MENÚS

NAVIDAD 2026

Una propuesta gastronómica creada para celebrar, compartir y brindar junto al mar.

Barceló Cabo de Gata

MENÚ
EL TOYO

ENTRANTE

Tomate pasificado sobre salsa de stracciatella y sardina ahumada

PRINCIPAL (a elegir)

Lubina sobre salsa de maíz escabechado y bilbaína de ajitos

o

Carrillera de ternera, patata trufada y crujiente de parmesano

POSTRE

Esfera de turrón y crema de cookies

BODEGA BARCELÓ

Cerveza, agua, refrescos,
vino blanco y tinto de la casa

Precio por persona: 45€ (IVA incluido)

MENÚ
ESTRELLA DEL CABO

ENTRANTE

Crema sopón de marisco y
corona de gambones al cava

PRINCIPAL (a elegir)

Solomillo de cerdo ibérico puré de chirivías y
jugo de ibérico al oloroso

o

Lomo de merluza al pilpil de berberecho con
alga codium

POSTRE

Muerte por chocolate sobre coulis de frutos rojos

BODEGA
BARCELÓ

Cerveza, agua, refrescos,
vino blanco y tinto de la casa

Precio por persona: 60€ (IVA incluido)

HAZ TU PROPIO MENÚ

APERITIVOS FRÍOS

Grissini de pan de cristal, hoja de rúcula y jamón ibérico	2,70€
Porco tonnato de presa ibérica	3,70€
Tartaleta de atún y alga crunchy	3,70€
Focaccia de anchoa y queso payoyo	3,00€

APERITIVOS CALIENTES

Pan pita de carrillera	2,70€
Langostino en panko con salsa de anguila	3,70€
Torrezno gamba blanca y goma abura	3,70€
Papa arrugá, pulpo y sobrasada	3,00€

ENTRANTES

Tomate pasificado sobre salsa de stracciatella y sardina ahumada	10€
Flor de alcachofa confitada, gratinada con holandesa y lascas de ibérico	13€
Crema sopón de marisco y corona de gambones al cava	16€

PRINCIPAL

Lomo de merluza al pilpíl de berberecho con alga codium	27€
Paletilla de cordero a baja temperatura, puré de apionabo y zanahorias encominadas	28€
Carrillera de ternera, patata trufada y crujiente de parmesano	17€
Cabezada de cerdo ibérico con yogur y zanahorias glaseadas en naranja	17€
Solomillo de cerdo ibérico, puré de chirivías y jugo de ibérico al oloroso	19€
Lubina sobre salsa de maíz escabechado y bilbaína de ajitos	20€

POSTRE

Esfera de turrón y crema de cookies	9€
Muerte por chocolate sobre coulis de frutos rojos	9€
Red velvet y crema avainillada	9€
Milhojas de crema avainillada y chocolate caliente	9€

BODEGA BARCELÓ

Cerveza, agua, refrescos,
vino blanco y tinto de la casa
Precio por persona: 8€

CONDICIONES

Diseña tu menú a tu medida, eligiendo como mínimo, dos aperitivos, un entrante, un plato principal y un postre de nuestra selección.

ARROZANTE
LA CASA DEL ARROZ

ENTRANTE (a elegir)*

Tomate de la huerta con ventresca de atún

Revuelto de jamón ibérico y gambones

ARROCES (a elegir)*

Señoret (calamar, cazón y cola de gambón)

Verduras de temporada

Negro (calamar, cazón y cola de gambón)

Pato y boletus

POSTRE

Torrija brioche caramelizada con helado y crema de vainilla lotus

BODEGA BARCELÓ

Cerveza, agua, refrescos,
vino blanco y tinto de la casa

Precio por persona: 46€ (IVA incluido)

*Los entrantes se compartirá 1 por cada 4 personas
*La elección del arroz tendrá que ser la misma para todo el grupo

COCKTAILS

PRECIOS POR PERSONA

4 aperitivos fríos + 5 aperitivos calientes	40€
6 aperitivos fríos + 7 aperitivos calientes	47€
8 aperitivos fríos + 9 aperitivos calientes	54€
11 aperitivos fríos + 11 aperitivos calientes	65€

(IVA incluido)

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de Porra Antequerana y Crujiente Ibérico

Gazpacho de Aguacate y Espuma de Remolacha

Patata Arrugá con Pulpo y Aceite de Sobrasada

Piruleta de Parmesano y Polvo de Olivas Negras

Chupa Chups de Morcilla Picante y Semillas de Sésamo

Wonton Frito, Sardina Ahumada y Picadillo de Pera

Mousse de Queso Manchego, Cristal de pato y Puré de Membrillo

Brochetita de Melón con Jamón y Salsa de Oporto

Bocadito de Anchoa en AOVE sobre Corazón de Tomate Azul

Cucurucho Relleno de Frutos del Mar y Pomada de Mango

Caponata de Berenjena Asada Lascas de Ibérico y Pedro Ximénez

Tartaleta Rellena de Tartar de Atún Rojo y Alga Crunchi

Mini Voul au Vent de Crema de Habas, Salmón y Cibulet

Petit Choux de Espinacas al Roquefort

Bombón de Mit Cuit Pasta Kataifi y Gelé de Manzana

Macedonia de Hortalizas con Mejillón

APERITIVOS CALIENTES

Torrezno Frito y Gamba Blanca

Langostino Empanado en Panko y Tonkatsu

Pan Bao de Secreto Ibérico, Pepinillo y Chimichuri

Brioche de carrillera con Mayonesa de Mostaza y Patatas Paja

Mini Burger de Ternera, Cebolla Caramelizada y Queso Cheddar

Daditos de Rape Frito con Marinada de Cítricos

Pincho Moruno de Atún Teriyaki y Sésamo

Brochetín de Presa Ibérica y Padrón al Carbón de Encina

Bastones de Berenjenas Fritas y Miel de Caña

Mini Croissant de Pollo Escabechado y Mayonesa de Curry

Brocheta de Entrecote con Holandesa

Bocatín de Calamares y Ali-Oli de Ajo Negro

Finger de Pollo con Salsa de Miel y Mostaza

Selección de Croquetas Variadas

BODEGA BARCELÓ

Cerveza, agua, refrescos,
vino blanco y tinto de la casa

(incluida en el precio)

BARRA LIBRE
Y BODEGAS



Barceló Cabo de Gata

GOURMET

GINEBRA
Rives
Beefeater
Bombay Original

RON
Cacique
Barceló
Bacardí Blanco

VODKA
Stolichnaya

Whisky
J&B
Cutty Sark
Ballantine's

LICORES
Pacharán
Licor de Manzana
Licor de Mora

2 horas: 20€
3 horas: 25€
Hora extra: 8€
Mínimo 25 personas

PREMIUM

GINEBRA
Rives
Beefeater
Bombay Original
Seagrams
Tanqueray
Puerto de Indias Fresa

RON
Cacique
Barceló
Bacardí Blanco
Brugal
Legendario

VODKA
Stolichnaya
Absolut

WHISKY
J&B
Cutty Sark
Ballantine's
White Label
Johnnie Walker (etiqueta roja)

2 horas: 25€
3 horas: 29€
Hora extra: 12€
Mínimo 25 personas

OPCIONES DE BODEGA

BODEGA BARCELÓ

Viña del vero blanco
Viña del vero tinto
Cava rigol
Cerveza nacional de barril
Agua y refrescos

Precio por persona: 8€
(IVA incluido)

BODEGA CABO DE GATA

Vino blanco locomotora rueda
Vino tinto celeste ribera del Duero
Cava segura viudas
Cerveza nacional de barril y tercios de estrella Galicia
Agua y refrescos.

Precio por persona: 14€
(IVA incluido)

BODEGA PREMIUM

Vino blanco Pazo das brouxas rias baixas
Vino tinto Carmelo rodero ribera del Duero
Cava segura viudas
Cerveza nacional de barril y tercios de estrella Galicia
Agua y refrescos.

Precio por persona: 22€
(IVA incluido)

CONDICIONES GENERALES

Menús para grupos de un mínimo de 25 personas.

Para grupos de más de 50 comensales, todos ellos deberán elegir el mismo plato principal.

Todos los precios son por persona e incluyen IVA.

@barcelo_cabodegata

Información y reservas: 950 18 42 50
cabodegata.comercial@barcelo.com
Avenida Juegos de Casablanca s/n 04131
Retamar, Almería.

Meet Barceló

2026



Barceló Cabo de Gata