



Menús de Empresa Navidad 2021

Información y Reservas:

Departamento de Convencione & Banquetes: (+34) 617.019.754 (Horario de lunes a viernes de 10.00 a 15.00 - visitas concertadas)

O via mail: reservas@2cero7restaurant.com o _restaurant@2cero7restaurant.com



Menú Empresa Navidad -1-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa

Entrantes a compartir

Espalda ibérica de jamón con coca de pan con tomate
Burrata con chutney de tomate mediterráneo, picada de almendras y piñones
al aceite de albahaca
Dúo de croquetas: de rape con gambas y de pollo al curry
Cazuela de ñoquis y mejillones a la crema de mostaza Antigua
y caviar de mújol
Risotto de alcachofas y daditos de jamón ibérico

Segundo plato a escoger previamente (*)

Meloso de cerdo con parmentière de moniato, setas salteadas y su salsa
o
Suprema de corvina sobre lecho de puerros a la crema y almejas

Servicio de pan

El postre

Tartaleta de lima y frambuesas

Bodega

Vino *Espiadimonis* Blanco - D.O. Empordà
Vino *Espiadimonis* Tinto - D.O. Empordà
Copa de cava *Gran Amat Brut Nature* - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza

Café o infusión
Neulas y turrónes

Precio por persona: 42€ (10% IVA incl.)

() Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato
igual para todos los comensales.*

Información y Reservas:

Departamento de Convencione & Banquetes: (+34) 617.019.754 (Horario de lunes a viernes de 10.00 a 15.00 - visitas concertadas)

O via mail: reservas@2cero7restaurant.com o restaurant@2cero7restaurant.com



Menú Empresa Navidad -2-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa

Entrantes a compartir

Espalda ibérica de jamón con coca de pan con tomate
Tartar de atún con tostaditas
Dúo de croquetas: de hummus con espinacas y de calabaza mijo con cúrcuma
Calamares a la Andaluza y pimientos del Padrón con mayonesa de lima
Brocheta de pollo con salsa de yogurt y mostaza

Segundo plato a escoger previamente (*)

Suquet de merluza al estilo tradicional
O
Meloso de ternera con cremoso de patata y trufa en salsa de vino tinto

Servicio de pan

El postre

Piña natural caramelizada con chocolate desecho

Bodega

Vino *Espiadimonis* Blanco - D.O. Empordà
Vino *Espiadimonis* Tinto - D.O. Empordà
Copa de cava *Gran Amat Brut Nature* - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza

Café o infusión
Neulas y turrone

Precio por persona: 44€ (10% IVA incl.)

()Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato igual para todos los comensales.*

Información y Reservas:

Departamento de Convencione & Banquetes: (+34) 617.019.754 (Horario de lunes a viernes de 10.00 a 15.00 - visitas concertadas)

O via mail: reservas@2cero7restaurant.com o restaurant@2cero7restaurant.com



Menú Empresa Navidad -3-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa

Entrantes a compartir

Espalda ibérica de jamón con coca de pan con tomate
Burrata con chutney de tomate mediterráneo con picada de almendras
y piñones al aceite de albahaca
Dúo de croquetas: de rape con gambas y de pollo al curry
Cazuela de ñoquis y mejillones a la crema de mostaza antigua y caviar de mújol
Risotto de alcachofas y daditos de jamón ibérico

Segundo plato (*)

Lomo de atún marinado en soja y miel con lecho de arroz basmati y verduritas
o
Costilla de ternera a baja temperatura y lacada al oporto con patatas panaderas

Servicio de pan

El postre

Coulant de chocolate blanco con helado de turrón

Bodega

Vino blanco *Blanc Mariner* (Xarel·lo, Chardonnay) - D.O. Penedés
Vino tinto *Dairo* (Samsó, Garnatxa, Syrah) - D.O. Montsant
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cervezas

Café o infusión
Neulas y turrones

Precio por persona: 48€ (10% IVA incl.)

()Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato igual para todos los comensales.*

Información y Reservas:

Departamento de Convencione & Banquetes: (+34) 617.019.754 (Horario de lunes a viernes de 10.00 a 15.00 - visitas concertadas)

O via mail: reservas@2cero7restaurant.com o restaurant@2cero7restaurant.com



Menú Empresa Navidad -4-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa

Entrantes a compartir

Espalda ibérica de jamón con coca de pan con tomate
Tartar de atún con tostaditas
Dúo de croquetas: de hummus con espinacas y de calabaza mijo con cúrcuma
Calamares a la Andaluza y pimientos del padrón con mayonesa de lima
Brocheta de pollo con salsa yogurt y mostaza

Segundo plato (*)

Morro de bacalao con muselina de “all i oli” y membrillo
sobre lecho de patatas y cebolla
o
Prensado de cordero con costra de cítricos, setas salteadas
y timbal de patata dulce.

Servicio de pan

El postre

Semifrío de café irlandés

Bodega

Vino blanco *Blanc Mariner* (Xarel·lo, Chardonnay) - D.O. Penedés
Vino tinto *Dairo* (Samsó, Garnatxa, Syrah) - D.O. Montsant
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cervezas

Café o infusión
Neulas y turrones

Precio por persona: 50€ (10% IVA incl.)

()Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato igual para todos los comensales.*

Información y Reservas:

Departamento de Convencione & Banquetes: (+34) 617.019.754 (Horario de lunes a viernes de 10.00 a 15.00 - visitas concertadas)

O via mail: reservas@2cero7restaurant.com o restaurant@2cero7restaurant.com



SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES

- . DJ profesional, amenización del banquete y posterior baile de 2.30 horas: 800€ (incluye SGAE e impuestos).
- . Proyector y pantalla: 75,00 €
- . Marca sitios y minutas personalizadas, desde 1 € por persona.
- . Barra de bebidas: a partir de 8€ por consumición.
- . Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195 €/hora.
- . Canon fotógrafo banquetes hasta 70 pax: 100,00€
- . Canon fotógrafo resto banquetes: 175,00€

. El Aparthotel Atenea Barcelona * * * *, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.

. Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación tanto para adultos como para niños; fotógrafos, audiovisuales y cualquier otro servicio relativo a las celebraciones.
Consulte presupuesto o información sin compromiso.

. No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel, a excepción del servicio de fotografía, siempre que se cumpla con el pago del canon correspondiente y con el comprobante de servicios profesionales.

. No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

. El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y otra normativa vigente.

Información y Reservas:

Departamento de Convencione & Banquetes: (+34) 617.019.754 (Horario de lunes a viernes de 10.00 a 15.00 - visitas concertadas)

O via mail: reservas@2cero7restaurant.com o restaurant@2cero7restaurant.com