



Menús Celebracions 2024



Menú celebració -1-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal al *chimichurri*

Entrants a compartir

Amanida de salmó marinat amb daus de mango,
perles de mozzarella i vinagreta de fruits secs
Montadito de coca de pa cristal·lí amb tomàquet i espatlla
ibèrica amanida russa amb ous de tobiko i bastonets de pa
Croqueta de botifarra de perol i pèsols del
Maresme Bao mini de vedella *tonkatsu*
Xurros de moniato amb salsa de brie i tòfona
Musclos *sweet chilly*

Segon plat de paix o carn (*)

Lloms de llobarro al forn, amb carxofes i daus de pernil
ibèric
Melós de porc confitat amb salsa de mostassa
Antiga, trinxat de patata i alls tendres

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O.
Empordà Aigües Minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 49,95 € IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



Menú celebració -2-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal Cookies de parmesà i orenga

Entrants a compartir

Amanida Grega

(tomàquet, formatge Feta, olives de Kalamata, ceba morada, i salsa Tzatziki)

Montadito d'espalla ibèrica en coca de pa cristal·lí amb tomàquet, i oli d'oliva verge
Taula de formatges amb melmelades i fruits secs
(curat, semicurat, brie i parmesà)

Musclos *sweet chilly*

Bunyols de gamba vermella amb emulsió de safrà

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima

Risotto d'ànec, pera i nous

Segon plat de carn o peix (*)

Suprema de corball sobre cremós de moniato i salsa de cava, amb caviar de llissao

Melós de vedella amb parmentier trufada, cebetes caramel·litzades i salsa de garnatxa

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre *Els Joves* – D.O. Penedès

Aigües Minerals Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 53,95€ IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



Menú celebració -3-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal Cookies de parmesà i orenga

Entrants a compartir

Daus de salmó amb ratlladura de llima
Montadito d'espalla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge
Anxova sobre pa cristal·lí amb tomàquet
Croqueta de ceps i foie
Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*
Llagostí cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa *teriyaki*
Llauneta de mandonguilles de pollastre amb sípia

Segon plat de carn o peix (*)

Llom de bacallà sobre cremós de mongetes del Ganxet, i saltat de ceps i avellaneso
Premsat de garrí amb timbal de patata i poma al forn, amb reducció de Ratafia

Servei de pa

i

De postres

Pastís de celebració a escollir
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc *Vora la Mar* – D.O. Alella
Vi negre *Abadal Matís* – D.O. Pla de Bages
Aigües minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 57,95 € IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores



Menú celebració -4-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal Cookies de parmesà i orenga

Entrants a compartir

Carpaccio de bacallà amb melmelada de tomàquet i emulsió d'alga espirulina

Montadito d'espàtlla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge

Anxova sobre pa cristal·lí amb tomàquet

Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*

Llagostí en cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa *teriyaki*

Croqueta de ceps i foie

Llauneta de pop a la gallega

Segon plat de peix o carn (*)

Llom de rap al forn amb gamba vermella, sobre cremós de coliflor al safrà, i salsa de cranc blau

Filet de vedella amb reducció de Pedro Ximénez i patata al gratí

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Olivé Batllori Brut Nature Reserva – D.O. Cava,
per brindar

Celler

Vi blanc *Vora la Mar* – D.O. Alella

Vi negre *8.0.1 Ed. Limitada* – D.O. Cariñena

Aigües minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 61,95 € IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals. *El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.*



Menú celebració -5-

Aperitiu de benvinguda a peu dret

Daus de salmó amb ratlladura de llima
Montadito d'espàtlla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge
Anxova sobre pa cristal·lí amb tomàquet
Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*
Llagostí en cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa *teriyaki*
Croqueta de ceps i foie Llauneta de pop a la gallega
Degustació d'arròs *del senyoret*

De beguda

Vi blanc, negre i rosat Espiadimonis (D.O Empordà)
Cava Gran Amat Brut Nature
Refrescs
Bitter sense alcohol
Cervesa de barril i sense alcohol

Plat principal

Suquet de rap a l'estil tradicional
Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir
Copa de cava Olivé Batllori Brut Nature Reserva – D.O. Cava,
per brindar

Celler

Vi blanc *Vora la Mar* – D.O. Alella
Vi negre *Abadal Matís* – D.O. Pla de Bages
Aigües minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 81,95 € IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el lloguer dels espais per un total de 4 hores



ATENEA BARCELONA APARTHOTEL



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZULRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

En cas de patir alguna intolerància o al·lèrgia s'ha de comunicar prèviament a la contractació de serveis.

En cas de comunicar-ho el mateix dia, es podria donar no tenir marge de maniobra.

Propostes de pastissos de celebració: (No s'admet l'accés ni el consum d'aliments ni begudes externes a l'hotel.)

- Massini tradicional (pa de pessic amb rovell cremat per sobre, farcit de nata i trufa.)
- Mousse de llima i maduixa
- Sacher de maracujà (3 capes de pa de pessic de cacau, melmelada de maracujà i tòfona).
- Trilogia de xocolata (3 mousses: xocolata blanca, llet i negra amb una planxa de xocolata sense farina i cruixent de neules).
- *Tropic* de mousse de *yuzu* amb mango i pinya (mousse de *yuzu* amb melós de mango i pinya natural, planxa de pa de pessic i *crumble*). (suplement 1,50 € per persona)

**Els pastissos es poden presentar o bé servir directament com unes postres, segons desitgin.*



ATENEA BARCELONA APARTHOTEL

★★★★

SERVEIS ADDICIONALS A LES CELEBRACIONS

- . Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball de 2.30 hores: 750€ (inclou SGAE i impostos)
- . Servei de canó de projecció i pantalla: 75€.
- . Minutes personalitzades.
- . Consumicions combinat: 8€ unitat.
- . Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 195€/h.
- . Decoració amb globus: Consultar preus.
- . Cànon fotogràf banquets fins a 70 persones: 100€.
- . Cànon fotogràf resta banquets: 175€.

L'hotel Atenea Port, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales. Disposem d'un ampli ventall de serveis d'animació tant per a adults com per a nens ; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol servei relatiu a les celebracions. Consulteu pressupost o informació sense compromís . No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel , a excepció del servei de fotografia, sempre que es compleixi amb el pagament del cànon corresponent i amb el comprovant d'estar donat d'alta en serveis professionals. No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel. L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altra normativa vigent.

KIDS MENU

Primers plats

Rigatoni blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a part  

○

Canelons de carn amb salsa beixamel  

○

Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomàquet 

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates fregides naturals 

○

Suprema de lluç a la planxa amb patates fregides naturals 

○

Hamburguesa de vedella galega amb patates fregides naturals

Servei de pa 

Postres

Pastís de celebració  

(altres al·lèrgens segons pastís)

Beguda

Refresc o aigua mineral

Aperitiu infantil
(opcional)
Patates xips
Olives farcides d'anxova
Croquetes de pollastre

Preu per persona: 6€

Preu per persona: 32,00 € IVA inclòs.

(½ menú: un plat, postres i beguda: 28,00 € IVA inclòs.
(disposem de plats sense gluten)