



MERRY CHRISTMAS

2CERO7
RESTAURANT



Menús Nadal Empreses
Menús Navidad Empresas
2024

 **ATENEA BARCELONA APARTHOTEL**
★★★★



Hotel Atenea Barcelona Aparthotel ****
Carrer Joan Güell 207-211, 08028 (Barcelona)

Centraleta recepció: Tel (+34) 934 906 640

Informació i Reserves: 637 894 449 o 934 906 640 - Visites concertades

reservas@2cero7restaurant.com - www.aparthotelatenea.com





MENÚ

-1-

Detall de benvinguda a taula – *Detalle de bienvenida en mesa*

Xips de verdures i patata

Chips de verduras y patatas

Galeta de parmesà

Galleta de parmesano

Entrants a compartir - *Entrantes a compartir*

Amanida de pera caramel·litzada amb formatge i pinyons, a la vinagreta de mel

Ensalada de pera caramelizada con queso y piñones, a la vinagreta de miel

Montadito de pa de coca amb tomàquet i espatlla ibèrica

Montadito de pan de coca con tomate y paletilla ibérica

Carpaccio de vedella a l'oli de tòfona, amb les seves torradetes

Carpaccio de ternera al aceite de trufa, con sus tostaditas

Croqueta de ceps i pernil ibèric

Croqueta de boletus y jamón ibérico

Musclos al vapor amb salsa romesco

Mejillones al vapor con salsa romesco

Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne (*)*

Suprema de salmó noruec amb porros confitats i cremós d'anet

Suprema de salmón noruego con puerros confitados y cremoso de eneldo

O

Melós de porc amb graten de patata i carbassa, amb reducció de moscatell i fruits secs

Meloso de cerdo con gratén de patata y calabaza, con reducción de moscatel y frutos secos

Servei de pa – *Servicio de pan*

Les postres – *El postre*

Brownie de xocolata amb crema de torró

Brownie de chocolate con crema de turrón

Celler - *Bodega*

Vi blanc– *Vino blanco Els Joves* - D.O. Penedès

Vi negre – *Vino tinto Els Joves* - D.O. Penedès

Cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava

Aigües Minerals– *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o cerveza*

Cafè - *café* o infusió - *infusión*

Torrans i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 48,00 € IVA Inclòs.

Precio por persona: 48,00€ IVA incluido.

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

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido, con listado de distribución de mesas. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.





MENÚ

-2-

Detall de benvinguda a taula – *Detalle de bienvenida en mesa*

Xips de verdures i patata

Chips de verduras y patatas

Galeta de parmesà

Galleta de parmesano

Entrants a compartir - *Entrantes a compartir*

Amanida de pera caramel·litzada amb formatge i pinyons, a la vinagreta de mel

Ensalada de pera caramelizada con queso y piñones, a la vinagreta de miel

Montadito de pa de coca amb tomàquet i espatlla ibèrica

Montadito de pan de coca con tomate y paletilla ibérica

Carpaccio de vedella a l'oli de tòfona, amb les seves torradetes

Carpaccio de ternera al aceite de trufa, con sus tostaditas

Croqueta de ceps i pernil ibèric

Croqueta de boletus y jamón ibérico

Musclos al vapor amb salsa romesco

Mejillones al vapor con salsa romesco

Gamba llagostinera al forn amb picada de llima

Gamba langostinera al horno con picada de lima

Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne (*)*

Lloms de llobarro sobre llit de carxofes, a l'oli de tomàquets secs

Lomos de lubina sobre lecho de alcachofas, al aceite de tomates secos

o

Galta de vedella desossada sobre cremós de patata i castanya

Carrillera de ternera deshuesada sobre cremoso de patata y castaña

Servei de pa – *Servicio de pan*

Les postres – *El postre*

Mousse de xocolata blanca amb peta-crispies de gerds

Mousse de chocolate blanco con peta-crispies de frambuesa

Celler - *Bodega*

Vi blanc– *Vino blanco Els Joves - D.O. Penedès*

Vi negre – *Vino tinto Els Joves - D.O. Penedès*

Cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava

Aigües Minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o cerveza*

Cafè - *café* o infusió - *infusión*

Torrans i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 53,00 € IVA Inclòs.

Precio por persona: 53,00€ IVA incluido.

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

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido, con listado de distribución de mesas. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.





MENÚ

-3-

Detall de benvinguda a taula – *Detalle de bienvenida en mesa*

Xips de verdures i patata
Chips de verduras y patatas
Oliva Gordal
Aceituna Gordal

Entrants a compartir - *Entrantes a compartir*

Espàrrec blanc amb maionesa de safrà
Espárrago blanco con mayonesa de azafrán

Montadito de pa de coca amb tomàquet i espatlla ibèrica
Montadito de pan de coca con tomate y paletilla ibérica

Carpaccio de vedella a l'oli de tòfona, amb les seves torradetes
Carpaccio de ternera al aceite de trufa, con sus tostaditas

Croqueta de rap i gamba
Croqueta de rape y gamba

Croqueta de carn d'olla
Croqueta de "carn d'olla"

Llauneta de pop a la gallega
Latita de pulpo a la gallega

Mini brioix amb mousse de foie i poma caramel·litzada
Mini brioche con mousse de foie y manzana caramelizada

Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne (*)*

Llom de bacallà sobre cremós de moniato i reducció d'Oporto
Lomo de bacalao sobre cremoso de boniato y reducción de Oporto

o

Pollastre de corral a baixa temperatura amb prunes i pinyons, a l'estil tradicional
Pollo de corral a baja temperatura con ciruelas y piñones, al estilo tradicional

Servei de pa – *Servicio de pan*

Les postres – *El postre*

Xuixo de crema amb gelat de nous i Ratafia
Chucho de crema con helado de nueces y Ratafia

Celler - *Bodega*

Vi blanc – *Vino blanco Vora la Mar* – D.O. Alella
Vi negre – *Vino tinto Abadal Matís* – D.O. Pla de Bages
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava
Aigües Minerals – *Aguas minerales*
Refresc o cervesa – *Refresco o cerveza*

Cafè - *café o infusió - infusión*
Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 57,00 € IVA Inclòs.
Precio por persona: 57,00€ IVA incluido.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.
El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido, con listado de distribución de mesas.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.





MENÚ

-4-

Detall de benvinguda a taula – *Detalle de bienvenida en mesa*

Xips de verdures i patata
Chips de verduras y patatas
Oliva Gordal
Aceituna Gordal

Entrant – *Entrante*

Crema de carbassa amb vieira i escamarlà
Crema de calabaza con vieira y cigala

Primer plat – *Primer plato*

Medalló de rap amb parmentier d'albergínia
Medallón de rape con parmentier de berenjena

Segon plat – *Segundo plato*

Xai rostit a baixa temperatura amb timbal de patata
Cordero asado a baja temperatura con timbal de patata

Servei de pa – *Servicio de pan*

Les postres – *El postre*

"Cinamon roll" amb sorbet de mandarina
"Cinamon roll" con sorbete de mandarina

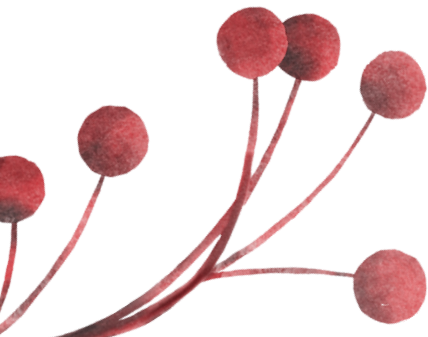
Celler - *Bodega*

Vi blanc – *Vino blanco Vora la Mar* – D.O. Alella
Vi negre – *Vino tinto Abadal Matis* – D.O. Pla de Bages
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava
Aigües Minerals – *Aguas minerales*
Refresc o cervesa – *Refresco o cerveza*

Cafè - *café* o infusió - *infusión*
Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 65,00 € IVA Inclòs.
Precio por persona: 65,00€ IVA incluido.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.
El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.



. Confirmació i Reserva - Confirmación y Reserva:

Es sol·licitarà el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.

En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies a la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.

Se solicitará el pago del 25% del total del banquete para su confirmación.

En caso de cancelación con menos de 15 días a la fecha del evento, este depósito se perderá en concepto de gastos de cancelación.

. Serveis addicionals – Servicios adicionales:

Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball posterior de 2.30 hores: 750€ (inclou hores de sala addicionals, SGAE i impostos)

Servicio de DJ profesional para amenización del banquete i baile posterior de 2.30 has: 750€ (incluye hores de sala adicionales, SGAE e impuestos)

. Consumicions combinat: 8€ unitat/ *consumición combinado: 8€ unidad.*

. Lloguer de sala hores extres / serveis externs - *Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195€/hora*

. Servei de canó de projecció i pantalla- *Servicio de proyector y pantalla: 75€*

. Decoració amb globus, photocall - *Decoración con globos, photocall etc. : Consulteu preus – Consulten precios.*

. L'Hotel, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.

Disposen d'un ampli ventall de serveis; 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 o estigui donat d'alta en l'activitat a prestar.

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.

El hotel, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.

Disponemos de un amplio abanico de servicios; 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 o esté dado de alta en la actividad a prestar.

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.

Informació i Reserves: 637 894 449 o 934 906 640 - Visites concertades

reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com