



Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Aperitivos

Aperitivo frío

Chupito de ajo blanco con anacardos y brunoise de salmón marinado

Dúo de hummus i babaganoush con pan de pita y dips vegetales

Coca de escalivada con anchoas y olivada

Jamón Ibérico con coca de La Escala y tomate

Cucharita de tataki de atún con mayonesa de wasabi

Cornete de calçot y romesco

Aperitivo caliente

Croqueta vegana de trompetas negras y moniato

Buñuelo negro de bacalao y alioli

Piruleta crujiente de cordero

Brocheta de pechuga de pollo rebozada y chutney de piña

Tacos de “pulled porc” con guacamole

Bebida

Refrescos y cerveza de barril

Vino blanco, y tinto o rosado *Espiadimonis* D.O. Empordà

Cava Rosado – D.O. Cava

Vermouth Blanco y Negro

Bitter Sin alcohol

Aguas minerales

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Aperitivos alternativos sugeridos

para completar el aperitivo base

Consultar precio

Aperitivo frío

Vasito de gazpacho de fresa
Vasito de gazpacho de remolacha con aceite de cilantro
Vasito de ajo blanco de anacardos y melón
Vasito de Torta del casar con frutos rojos
Tostadita de tartar de salmón con alcaparras
Tartaleta de guacamole con tierra de aceitunas negras
Cucharadita de tataki de atún con mayonesa de wasabi
Piruleta de foie con mermelada de tomate
Panecillo de pan bao con roastbeef con salsa teriyaki
Cono relleno de foie y confitura de manzana
Ceviche de corvina, coco y mango
Guacamole con snack de parmesano
Chupa-chups de queso de cabra y sésamo
Cucharita de pasta brisa con salmón y cremoso de queso
Macaron rojo relleno de foie
Vasito de salmorejo con virtuos de jamón
Vasito de bacalao Purrusalda y Bizcaina con ciboulette

Aperitivo frío

Croqueta de Idiazábal y membrillo
Muslito de codorniz Villeroy
Twister de queso cheddar y cebolla caramelizada
Bombita de queso manchego con frambuesa
Gyoza de meloso de cerdo a la miel
Envoltino de langostino y patata
Mini quiche artesana de bacón y puerro
Daditos de pollo con miel y sésamo
Triángulos de espinaca con bacalao
Brocheta de pechuga de pollo rebozado
Brocheta de cordero marinado
Brocheta de lomo con manzana y salsa BBQ
Brocheta de pulpo y patata brava
Mini burger de rabo de buey con mostaza
Mini burger de ternera de Retinto con salsa y cebolla crujiente

Aperitivo caliente

Croqueta de Idiazábal y membrillo
Muslito de codorniz Villeroy
Twister de queso cheddar y cebolla caramelizada
Bombita de queso manchego con frambuesa
Gyoza de meloso de cerdo a la miel
Envoltino de langostino y patata
Mini quiche artesana de bacón y puerro
Daditos de pollo con miel y sésamo
Triángulos de espinaca con bacalao
Brocheta de pechuga de pollo rebozado
Brocheta de cordero marinado
Brocheta de lomo con manzana y salsa BBQ
Brocheta de pulpo y patata brava
Mini burger de rabo de buey con mostaza
Mini burger de ternera de Retinto con salsa y cebolla crujiente

Estaciones de:

Arroces
Pastas frescas
Mariscos fríos
Quesos nacionales e internacionales
Embutidos ibéricos y jamón al corte
Carnes a la parrilla
Frituras y tapeo
Vermouth
Vegetariana
Tex-Mex
Pizza

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Menú nº 1

Primer plato

Ensalada de salmón marinado al eneldo, piña natural, nueces, aguacate
con vinagreta de mostaza antigua

Vino blanco La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segundo plato

Meloso de Ibérico relleno de boletus con guarnición de patatas confitadas y salsa de oporto

Vino tinto Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de Llebre, Samsó) - D.O. Montsant

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a elegir

Cava Gran Amat Brut Nature

Café o infusión

79 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Menú nº 2

Primer plato

Crema de tibia de puerros y manzana con escalopín de foie y crumble de pistachos y aceite de trufa

Vino blanco La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segundo plato

Suprema de corvina con risotto de quinoa, brunoise de verduras y almejas en salsa verde

Vino tinto Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de llebre, Samsó) - D.O. Montsant

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a elegir

Cava Gran Amat Brut Nature

Café o infusión

79 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Menú nº 3

Primer plato

Raviolis de verduritas con cremoso de burrata y salsa pesto

Vino blanco La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segundo plato

Espalda/pierna de cordero deshuesado al horno en su salsa con dátiles, pistachos

Vino Tinto Cataregia Reserva (Syrah) - D.O. Terra Alta

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Gran Amat Brut Nature

Café o infusión

85 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Menú nº 4

Primer plato

Medallón de foie micuit sobre coca de hojaldre con cebolla y manzana caramelizada

Vino Tinto Cataregia Reserva (Syrah) - D.O. Terra Alta

Segundo plato

Morro de bacalao sobre parmentier de remolacha y gamba roja

Vino Blanco El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Café o infusión

89 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Menú nº 5

Primer plato

Canelón de bogavante con bechamel de marisco y caviar de arenque

Vino Blanco El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas

Segundo plato

Prensado de cochinillo sobre cremoso de patata y trufa con reducción de vino moscatel y salvia

Vino Tinto Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Café o infusión

95 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Menú nº 6

Primer plato

Ensalada templada de vieiras y mango con piñones y brunoise de jamón ibérico

Vino Blanco Terra de Godos Alvariño – D.O. Rias Baixa

Segundo plato

Escalopín de foie sobre filete de ternera con reducción de vino tinto y miel de romero
y guarnición de gratén de patata

Vino Tinto Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Café o infusión

110 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



(disponemos de platos sin gluten)

Menú Infantil

Primer plato

Macarrones blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte  

O

Canelones de carne con salsa besamel  

O

Jamón Ibérico con pan con tomate 

Segundo plato

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas 

O

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas 

O

Hamburguesa de ternera con patatas naturales fritas

Servicio de pan 

El postre

Pastel celebración  

(otros alérgenos según tipo de pastel)

Bebidas

Refresco o agua mineral

28 €

por persona. IVA incluido

(½ menú: un plato, postres y bebida 23,00€ IVA Incluido)

Aperitivo Infantil (OPCIONAL)

Patatas chip, Olivas rellenas de anchoa, Croquetas de pollo

6 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Pasteles de celebración

Massini tradicional (bizcocho con crema quemada por encima, relleno de nata y trufa. El relleno también puede ser de un sólo gusto: nata, trufa o crema)

Semifrío de limón

Semifrío de fresones

Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

Selva negra de chocolate, nata y frutos rojos

Sara de mantequilla y almendras

Nata (bizcocho relleno de nata y cobertura de nata)

Chocolate blanco (bizcocho relleno de mousse de chocolate blanco, crema suave de limón y cobertura de chocolate blanco)

Triple chocolate

Meloso de nata relleno de gelée de fresa

**Los pasteles se pueden presentar o bien servir directamente como unos postres, según deseen.*

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES

Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile de 2.30 horas
650,00€

Servicio de cañón de proyección y pantalla
60,00€

Minutas personalizadas desde
0,75€ / persona

Barra de bebidas desde 1.5€ hasta
8€ / consumición

Carro de Gin-tonics Premium
a partir de 10 € / consumición

Alquiler de sala horas extras / servicios externos
150€/h

Canon fotógrafo banquetes hasta 80 personas
80€

Cánon fotógrafo resto banquetes
150€

Decoración con globos
Consultar precios

Todos los precios son con impuestos incluidos

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



Alergias



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

En caso de sufrir alguna intolerancia o alergia ha de comunicarse previamente durante la contratación de servicios. **En caso de comunicarlo el mismo día, puede ser que no haya margen de maniobra.**

Condiciones

El precio del menú se aplica con un mínimo 60 comensales adultos.

En caso de ser menos adultos habrá un suplemento de 6€ por persona sobre el precio del menú escogido.

Consultad el apartado de “Servicios Adicionales” para completar vuestro banquete con aquellos servicios necesarios.

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

Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación tanta 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

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com



MENÚS BODA



Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com