

Menús de celebración 2025

 **ATENEA BARCELONA APARTHOTEL**
★★★★

Hotel Atenea Barcelona Aparthotel ****
Joan Güell 207-211, 08028 Barcelona
Centralita recepción: Tel (+34) 934906640

Información y Reservas: Departamento de Convenciones y Banquetes:
(+34) 637.894.449
(Horario de lunes a viernes de 08.00 a 16.00 – visitas concertadas)
O via mail: convencions.ateneaBCN@cityhotels.es

Menú

-1-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Bouquet de hojas verdes con tomate,
mozzarella fresca y aceite de albahaca

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Éclair de brandada de bacalao con mermelada de naranja

Patatas bravas

Croqueta de huevos estrellados y chistorra

Mini *bao* de pollo ahumado con salsa oriental

Mejillones al Campari

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Lomo de merluza con almejas en *suquet*

o

Carrillera de cerdo con salsa de mostaza y miel,
y puré de patata

Postre

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava *Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava*

De bebida

Vino blanco *Abadal Alba - D.O. Pla de Bages*

Vino tinto *Abadal Franc - D.O. Pla de Bages*

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 49,95€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

Menú

-2-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Bouquet de hojas verdes con tomate, mozzarella fresca
y aceite de albahaca

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Croqueta de huevos estrellados y chistorra

Mejillones al Campari

Mini *bao* de pollo ahumado con salsa oriental

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Risotto de butifarra negra

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Lomos de lubina al horno con salsa de azafrán
y *parmentier* de guisantes

o

Meloso de ternera con reducción de ratafia
y timbal de patata y ajos tiernos

Postre

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Cava

De bebida

Vino blanco *Abadal Alba* - D.O. *Pla de Bages*

Vino tinto *Abadal Franc* - D.O. *Pla de Bages*

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 54€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

Menú

-3-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Carpaccio de tomate *cor de bou* y bonito,

con *brunoise* de pepinillos y cebolla roja encurtida

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Ensaladilla de langostinos con mayonesa de pimentón

Croqueta de sobrasada y queso de Mahón

Mini canelón de bogavante con setas y bechamel arromescada

Gyoza de meloso de cerdo a la miel

Calamares a la andaluza

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Lomo de bacalao confitado con costra de pistacho

y *parmentier* de boniato asado

o

Prensado de cochinillo con cremoso de patata y su jugo al moscatel

Postre

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Cava

De bebida

Vino blanco *Abadal Alba* - D.O. *Pla de Bages*

Vino tinto *Abadal Franc* - D.O. *Pla de Bages*

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 58€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

Menú

-4-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Carpaccio de salmón con eneldo, alcaparras y sus tostaditas

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Surtido de quesos con mermelada y frutos secos

(curado, semicurado, brie y parmesano)

Croqueta de sobrasada y queso de Mahón

Calamares a la andaluza

Mini *bao* de pollo ahumado con salsa oriental

Pulpo a la gallega

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Rape al horno con alcachofas y tomate seco,
sobre patata panadera

o

Solomillo de ternera a la parrilla con patata bastón y salsa *bearnesa*

Postres

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava

De bebida

Vino blanco *Abadal Alba* - D.O. *Pla de Bages*

Vino tinto *Abadal Franc* - D.O. *Pla de Bages*

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 61,95€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.



Menú infantil

Primeros platos

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

O

Canelones de carne con salsa bechamel

O

Espalda de jamón ibérico con pan con tomate

Segundos platos

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas

O

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas

O

Hamburguesa de ternera gallega con patatas naturales fritas

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración

Bebida

Refresco o agua mineral

Precio por persona: 34,00 € IVA incluido.

(½ menú: un plato, postre y bebida: 29,00 € IVA incluido.

(Disponemos de platos sin gluten)



Aperitivo infantil (opcional)

Patatas chips

Aceitunas rellenas de anchoa

Croquetas de pollo

Precio por persona: 7€



En caso de tener alguna intolerancia o alergia se ha de comunicar previamente a la contratación de los servicios.

Propuestas de pasteles de celebración:

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

·Massini tradicional

(bizcocho con yema quemada por encima, relleno de nata y trufa)

·Mousse de lima y fresa.

·Sacher de maracuyá (3 capas de bizcocho de cacao, mermelada de maracuyá y trufa)

·Trilogía de chocolate (3 mousses: chocolate blanco, leche y negro, con una plancha de chocolate sin harina, y crujiente de barquillo)

·Tropic de mousse de yuzu con mango y piña (mousse de yuzu con meloso de mango y piña natural, plancha de bizcocho y crumble) (1.50€ suplemento adicional por persona)

*Los pasteles pueden presentarse o bien servirse directamente como un postre, según deseen.