

Menús de empresa 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 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Aceituna Gordal

Entrante

Vichyssoise de puerro y pera
con laminado de almendra

Plato principal

Meloso de cerdo sobre parmentier de boniato
con salsa de mostaza y miel

Postre

Pannacota de coco y piña
con virutas de chocolate

De bebida

Agua mineral

Vino blanco *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Vino tinto *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 35€ (10% IVA incluido)

Menú - 2 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Aceituna Gordal

Entrante

Girasoles de pasta fresca rellenos de burrata
con salsa de albahaca y tomate

Plato principal

Salmón sobre wok de verduras
con crema de eneldo

Postre

Tarta de queso Idiazábal
con salsa de naranja amarga

De bebida

Agua mineral

Vino blanco *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*

Vino tinto *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 38€ (10% IVA incluido)

Menú - 3 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Chips de patata
Aceituna Gordal

Entrante

Ensalada de tres tomates con ventresca,
aceitunas de Kalamata y pesto de remolacha

Plato principal

Meloso de ternera con patatas al romero

Postre

Mousse de dulce de leche
con crema de *expresso*

De bebida

Agua mineral
Vino blanco *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Vino tinto *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 40€ (10% IVA incluido)

Menú - 4 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Chips de patata
Aceituna Gordal

Entrantes a compartir

Montadito de jamón ibérico
en pan de coca con tomate
Ensaladilla de atún con picos
Nuestras bravas
Calamares a la andaluza
Croquetas de cochinillo y manzana

Plato principal

Lomos de lubina con *trinxat*
de patata y ajos tiernos

Postre

Crema catalana con *carquinyolis*

De bebida

Agua mineral
Vino blanco *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Vino tinto *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 48€ (10% IVA incluido)