

Menús Brunch 2025



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

Informació i Reserves: Departament de Convencions i Banquets:
(+34) 637.894.449
(Horari de dilluns a divendres de 08.00 a 16.00 – visites concertades)
O via mail: convencions.ateneaBCN@cityhotels.es

Brunch -1-

Plats freds

Amanida russa de tonyina amb bastonets de pa
Puça d'espàtlla de pernil ibèric amb tomàquet
Tartar de salmó marinat amb mostassa i toc picant
Mini cassoleta de porro i bacó

Plats calents

Croqueta de secret i mel
Cucurutxo de calamars a l'andalusa
Bao pa de pollastre fumat
Llagostí amb cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa Teriyaki
Degustació de rissoto de botifarra negra i espàrrecs verds

Postres

Vaset de iogurt amb taronja i menta

De beguda

Aigües minerals
Refrescs o suc de fruita
Cervesa sense alcohol
(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)
Cervesa de barril
Vi blanc *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Vi negre *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O Cava

Preu per persona: 36€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 1.30 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.

Brunch -2-

Plats freds

Mini puça d'espatlla de pernil ibèric amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs
(Curat, semi-curat, brie i parmesà)
Envoltini de roast-beef i salsa tàrtara
Mini esqueixada de bacallà amb olivada

Plats calents

Gyoza de trompetes de la mort i ceps amb la seva salsa
Croqueta d'ous estrellats i xistorra
Fritura de peix amb maionesa de cítrics
Mini hamburguesa Atenea
Degustació d'arròs *del senyoret*

Postres

Daus de *carrot cake*
Trufes de xocolata negra i festucs a la llima

De beguda

Aigües minerals
Refrescs o suc de fruita
Cervesa sense alcohol
(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)
Cervesa de barril
Vi blanc *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Vi negre *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O Cava

Preu per persona: 38€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.
Preu extra de sala privada: 195€/hora.

Brunch-3-

Plats freds

Assortiment d'ibèrics i el seu pa amb tomàquet

Amanida russa de llagostins

Wrap de *roast-beef* amb ruca i mostassa

Cullereta de tartar de tonyina i sèsam

Focaccia de d'olives amb alberginia rostida i tomàquet sec

Plats calents

Bikini trufat

Croqueta de sobrassada i formatge de Maó

Calamars a l'andalusa amb maionesa de wasabi

Mini hamburguesa Atenea

Degustació de fideuà marinera

Postres

Broqueta de fruita fresca

Profiterols de xocolata

De beguda

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa sense alcohol

(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)

Cervesa de barril

Vi blanc *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*

Vi negre *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*

Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O Cava

Preu per persona: 40€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.