

Menús d'empresa 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

Menú - 1 -

Petit aperitiu de benvinguda

Oliva Gordal

Primer plat

Vichyssoise de porro i pera
amb ametlla laminada

Segon plat

Melós de porc sobre parmentier de moniato
amb salsa de mostassa i mel

Postres

Pannacota de coco i pinya
amb encenalls de xocolata

De beguda

Aigua mineral

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

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

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 35€ (10% IVA inclòs)

Menú - 2 -

Petit aperitiu de benvinguda
Oliva Gordal

Primer plat
Gira-sols de pasta fresca farcits de *burrata*
amb salsa d'alfàbrega i tomàquet

Segon plat
Salmó sobre wok de verdures
amb crema de fonoll

Postres
Pastís de formatge Idiazàbal
amb salsa de taronja amarga

De beguda
Aigua mineral
Vi blanc *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre
Vi negre *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre
Refresc o cervesa

Cafè o infusió

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

Menú - 3 -

Petit aperitiu de benvinguda

Xips de patata
Oliva Gordal

Primer plat

Amanida de tres tomàquets amb ventresca,
olives de Kalamata i pesto de remolatxa

Segon plat

Melós de vedella amb patates al romaní

Postres

Mousse d'almívar de llet (*dulce de leche*)
amb crema d'expresso

De beguda

Aigua mineral

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

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

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

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

Menú - 4 -

Petit aperitiu de benvinguda

Xips de patata
Oliva Gordal

Entrants a compartir

Montadito de pernil ibèric
amb pa de coca amb tomàquet
Amanida russa amb tonyina i bastonets de pa
Les nostres braves
Calamars a l'andalusa
Croquetes de garrí i poma

Plat principal

Lloms de llobarro amb trinxat de patata
i alls tendres

Postres

Crema catalana amb carquinyolis

De beguda

Aigua mineral
Vi blanc *Ikigall* – D.O Penedès
Vi negre *GR 65-5* – D.O Montsant
Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 48€ (10% IVA inclòs)