ATENEA BARCELONA APARTHOTEL
★★★★

# MENÚS NADAL EMPRESES

# *MENÚS NAVIDAD EMPRESAS*

# 2025

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 vía mail: convencions.ateneaBCN@cityhotels.es

2CERO7
RESTAURANT

# MENÚ

## -1-

**Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa***

Patates fregides "Bonilla a la vista"

*Patatas fritas "Bonilla a la vista"*

Cassoleta de foie amb sèsam negre

*Tartaleta de foie con sésamo negro*

**Entrants a compartir – *Entrantes a compartir***

Amanida de tomàquets secs amb daus de formatge Feta i pesto de festucs

*Ensalada de tomates secos con dados de queso Feta y pesto de pistachos*

Montadito d'espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

*Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate*

Assortiment de formatges (curat, semi-curat, brie i parmesà)

*Surtido de quesos (curado, semicurado, brie y parmesano)*

Croqueta de secret i mel i croqueta de gamba vermella

*Croqueta de secreto y miel y croqueta de gamba roja*

Bao pa de calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

*Bao pan de calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos*

**Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne* (*)**

Corball sobre hummus de carbassa i salsa de safrà

*Corvina sobre hummus de calabaza y salsa de azafrán*

o

Pollastre de corral a l'estil tradicional, amb patata panadera

*Pollo de corral al estilo tradicional, con patata panadera*

**Les postres – *El postre***

Mousse de gerds amb crema de vainilla

*Mousse de frambuesa con crema de vainilla*

*Cava Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava*

**Celler – *Bodega***

Vi blanc - *Vino blanco "Abadal Alba" – D.O Pla de Bages*

Vi negre - *Vino tinto "Abadal Franc" – D.O Pla de Bages*

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 50€ (10% IVA inclòs)

*Precio por persona: 50€ (10% IVA incluido)*

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

(*) *Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido, con listado de distribución de mesas. En caso de no poder confirmar la cantidad, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

**MENÚ**

**- 2 -**

**Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa***

Patates fregides "Bonilla a la vista"

*Patatas fritas "Bonilla a la vista"*

Cassoleta de foie amb sèsam negre

*Tartaleta de foie con sésamo negro*

**Entrants a compartir – *Entrantes a compartir***

Amanida de tomàquets secs amb daus de formatge Feta i pesto de festucs

*Ensalada de tomates secos con dados de queso Feta y pesto de pistachos*

Montadito d'espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

*Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate*

Assortiment de formatges (curat, semi-curat, brie i parmesà)

*Surtido de quesos (curado, semicurado, brie y parmesano)*

Croqueta de secret i mel i croqueta de gamba vermella

*Croqueta de secreto y miel y croqueta de gamba roja*

Bao pa de calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

*Bao pan de calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos*

Musclos al vi blanc amb romaní

*Mejillones al vino blanco con romero*

**Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne* (*)**

Llobarro amb wok de verdures a l'oli de pebre vermell

*Lubina con wok de verduras al aceite de pimentón*

o

Melós de vedella amb cremós de patata trufada

*Meloso de ternera con cremoso de patata trufada*

**Les postres – *El postre***

Pa de pessic de xocolata amb crema de taronja

*Bizcocho de chocolate con crema de naranja*

*Cava Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava*

**Celler – *Bodega***

Vi blanc - *Vino blanco "Abadal Alba" – D.O Pla de Bages*

Vi negre - *Vino tinto "Abadal Franc" – D.O Pla de Bages*

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 53€ (10% IVA inclòs)

*Precio por persona: 53€ (10% IVA incluido)*

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

(*) *Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido, con listado de distribución de mesas. En caso de no poder confirmar la cantidad, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

**MENÚ**

**- 3 -**

**Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa***

Patates fregides "Bonilla a la vista"

*Patatas fritas "Bonilla a la vista"*

Cassoleta de foie amb sèsam negre

*Tartaleta de foie con sésamo negro*

**Entrants a compartir – *Entrantes a compartir***

Amanida de tomàquets secs amb daus de formatge Feta i pesto de festucs

*Ensalada de tomates secos con dados de queso Feta y pesto de pistachos*

Montadito d'espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

*Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate*

Carpaccio de salmó marinat amb picada d'envinagrats, i les seves torradetes

*Carpaccio de salmón marinado con picada de encurtidos, y sus tostaditas*

Làmines de rosbif a la mostassa

*Láminas de rosbif a la mostaza*

Croqueta de sobrassada i formatge de Maó

*Croqueta de sobrasada y queso de Mahón*

Pop "a la gallega" sobre parmentier de patata i pebre vermell

*Pulpo a la gallega sobre parmentier de patata y pimentón dulce*

**Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne* (*)**

Tac de bacallà sobre espàrrecs verds i concassé de tomàquet

*Taco de bacalao con espárragos verdes y concassé de tomate*

o

Presa ibèrica a baixa temperatura amb parmentier de codonyat

*Presa ibérica a baja temperatura con parmentier de membrillo*

**Les postres – *El postre***

Lemon pie en cassoleta

*Lemon pie en tartaleta*

*Cava Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava*

**Celler – *Bodega***

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

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

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 57€ (10% IVA inclòs)

*Precio por persona: 57€ (10% IVA incluido)*

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

(*) *Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido, con listado de distribución de mesas. En caso de no poder confirmar la cantidad, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

# MENÚ

**- 4 -**

**Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa***

Patates fregides "Bonilla a la vista"

*Patatas fritas "Bonilla a la vista"*

Cassoleta de foie amb sèsam negre

*Tartaleta de foie con sésamo negro*

**Entrants a compartir – *Entrantes a compartir***

Amanida de llombarda amb poma i Gorgonzola

*Ensalada de lombarda con manzana y Gorgonzola*

Montadito d'espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

*Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate*

Carpaccio de picanya amb emulsió de parmesà i llima

*Carpaccio de picaña con emulsión de parmesano y lima*

Bunyol de bacallà amb salsa tàrtara

*Buñuelo de bacalao con salsa tártara*

Risotto d'ànec i pera

*Risotto de pato y pera*

Gamba llagostinera al forn amb picada de llima

*Gamba langostinera al horno con picada de lima*

**Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne* (*)**

Rap sobre trinxat de patata i pebrot de Piquillo, a la reducció de suquet

*Rape sobre trinxat de patata y pimiento de Piquillo, a la reducción de suquet*

o

Filet de vedella amb graten de patata i mantega d'estragó

*Solomillo de ternera con gratén de patata y mantequilla de estragón*

**Les postres – *El postre***

Sacher de maracujà

*Sacher de maracuyá*

*Cava Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava*

**Celler – *Bodega***

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

Vi negre - *Vino tinto "Salvio Roble" - D.O. Ribera del Duero*

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 59,50€ (10% IVA inclòs)

*Precio por persona: 59,50€ (10% IVA incluido)*

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

(*) *Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido, con listado de distribución de mesas. En caso de no poder confirmar la cantidad, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

**. Serveis addicionals – *Servicios adicionales:***

Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball posterior de 2hores: 750€
(inclou hores de sala addicionals, SGAE i impostos)
*Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile posterior de 2 horas: 750€*
*(incluye horas de sala adicionales, SGAE e impuestos)*

. Consumicions combinat: 8€ unitat/ *consumición combinado: 8€ unidad.*
. Lloguer de sala hores extres / serveis externs - *Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195€/hora.*
. Servei de canó de projecció i pantalla- *Servicio de proyector y pantalla: 75€*

. Oferim un ample ventall de serveis de decoració, animació, photocall, photomaton, consulteu preus.
*Ofrecemos un amplio catálogo de servicios de decoración, animación, photocall, photomaton, consulten precios.*

**Confirmació i Reserva - *Confirmación y Reserva:***

Es sol·licitarà el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.
En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies a la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.
*Se solicitará el pago del 25% del total del banquete para su confirmación.*
*En caso de cancelación con menos de 15 días a la fecha del evento, este depósito se perderá en concepto de gastos de cancelación.*

. L'Hotel, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.
Disposem d'un ampli ventall de serveis; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol servei relatiu a les celebracions.
Consulteu pressupost o informació sense compromís .

No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel o estigui donat d'alta en l'activitat a prestar.
No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel.

L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altra normativa vigent.

*El hotel, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.*
*Disponemos de un amplio abanico de servicios; 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 o esté dado de alta en la actividad a prestar.*
*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.*