

Menú Any Nou i Reis, 1 i 6 de gener 2026
Año Nuevo y Reyes, 1 y 6 de enero 2026

Primers Plats – Primeros Platos (A escollir-ne un – a escoger uno)

Amanida d'espínacs amb mi-cuit, Idiazàbal y codonyat, amb vinagreta de nous.
Ensalada de espinacas con mi-cuit, Idiazábal y membrillo, con vinagreta de nueces.
Crema d'albergínia y ceba rostida amb tomàquet sec, pinyons i oli de tòfona.
Crema de berenjena y cebolla asada con tomate seco, piñones y aceite de trufa.
Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet.
Paletilla de jamón ibérico con coca de pan con tomate.
Caneló de rostit amb beixamel tradicional.
Canelón de asado con bechamel tradicional.
Escudella i carn d'olla.
Escudella y "carn d'olla"

Segons Plats – Segundos Platos (A escollir-ne un – a escoger uno)

Corball amb parmentier de carxofa i arròs suflat, amb salsa d'ibèric.
Corvina con parmentier de alcachofa y arroz suflado, con salsa de ibérico.
Bacallà amb mussolina de codony i trinxat de carbassa amb trompetes de la mort.
Bacalao con muselina de membrillo y trinxat de calabaza con trompetas de la muerte.
Rosbif de vedella amb reducció de Dolç de Mataró, sobre milfulls de patata.
Rosbif de ternera con reducción de Dolç de Mataró, sobre milhojas de patata.
Presa ibèrica a baixa temperatura sobre hummus trufat i cebetes glasejades.
Presa ibérica a baja temperatura sobre hummus trufado y cebollitas glaseadas.

Les Postres – Postres (A escollir-ne un – a escoger uno)

Tartar de fruites amb sorbet de figuel i mel.
Tartar de frutas con sorbete de higos y miel.
Mousse de gerds amb crema de vainilla.
Mousse de frambuesa con crema de vainilla.
Pastís de festuc i ametlla amb tocs de vi dolç, i coulis de magrana.
Pastel de pistacho y almendra con toques de vino dulce, y culis de granada.
Gelats: de nous amb ratafia o de plàtan.
Helado: de nueces con ratafia o de plátano.

Celler – Bodega

Vi blanc - *Vino blanco "Abadal Alba" - D.O. Pla de Bages.*
Vi negre - *Vino tinto "Abadal Franc" - D.O. Pla de Bages.*
Cava Kripta Franc Brut Reserva - *D.O. Cava.*
Aigües minerals – *Aguas minerales.*
Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza.*

Cafè – *café o infusió – infusión.*
Torrons i neules – *turrones y neulas.*

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

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

Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.

Imprescindible confirmación de la reserva con depósito del 25% del total.

Reserves al Restaurant 2CERO7, taules de màxim 14 persones per taula.

Reservas en Restaurante 2CERO7, mesas de máximo 14 comensales por mesa.

Servei de sala privada, suplement: 195€

Servicio de sala privada, suplemento: 195€

Hotel Atenea Barcelona Aparthotel ****

Joan Güell 207-211, 08028 Barcelona

Centralita recepció: Tel (+34) 934906640

Informació y Reserves: 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