

# Menús Cóctel 2026

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

Informació 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](mailto:convencions.ateneaBCN@cityhotels.es)



# Cóctel -1-

## *Platos fríos*

Gilda de pepinillo, aceituna y anchoa  
Pulga de paleta de jamón ibérico con tomate  
Tartar de salmón marinado con mostaza y toque picante  
Roll de roastbeef con vinagreta de mostaza Antigua  
Vasito de guacamole con pico de gallo y nachos

## *Platos calientes*

Bravas Atenea (salsa romesco hot y alioli)  
Brioche de pulled de pollo  
Cucurucho de calamares a la andaluza  
Minihamburguesa de ternera 2cero7  
Degustación de arroz meloso de sepia y gambas

## *Postre*

Trufas de chocolate con coulés de frambuesa y peta zetas de chocolate  
Semifrío de piña con crema de coco

## *De bebida durante el cóctel*

Aguas minerales  
Refrescos o zumo de fruta  
Cerveza sin alcohol  
Cerveza de barril  
Vino *Massaluca Blanc y Massaluca Negre* - D.O. Terra Alta  
Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Precio por persona: 45€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora.



# Cóctel -2-

## *Platos fríos*

Pulga de paleta de jamón ibérico con tomate  
Nuestra ensaladilla de langostinos  
Tartaleta de mousse de foie  
Dados de salmón marinado con aroma de cítricos  
Canutillo de pato Pekín y salsa Hoisín

## *Platos calientes*

Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa  
Croqueta de secreto y miel  
Langostino crocante de arroz verde vietnamita  
Minihamburguesa Atenea  
Brocheta de verdura con romesco  
Degustación de arroz del *senyoret*

## *Postre*

Vasito de tiramisú  
Dados de melón-mojito osmotizado

## *De bebida durante el cóctel*

Aguas minerales  
Refrescos o zumo de fruta  
Cerveza sin alcohol  
Cerveza de barril  
Vino *Massaluca Blanc y Massaluca Negre* - D.O. Terra Alta  
Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

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

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora.



# Cóctel -3-

## *Platos fríos*

Hummus de edamame con nachos  
Pulga de paletilla de jamón ibérico con tomate  
Vasito de brandada de bacalao y mermelada de Piquillo  
Carpaccio de ternera con dados de manzana caramelizada, mousse de foie y reducción de P.X.  
Minixatonada con ventresca de atún y anchoa  
Foccacia de aceitunas con berenjena asada y tomate seco

## *Platos calientes*

Bikini trufado  
Croqueta de sobrasada y queso de Mahón  
Calamares a la andaluza con mayonesa de wasabi  
Bomba de la Barceloneta  
Chupito de pulpo y papada con parmentier de patata  
Degustación de fideuà marinera

## *Postre*

Mini churros con chocolate blanco y pistacho  
Tartar de frutas con coulés de frutos rojos

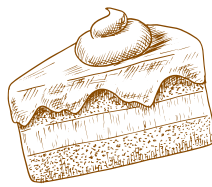
## *De bebida durante el cóctel*

Aguas minerales  
Refrescos o zumo de fruta  
Cerveza sin alcohol  
Cerveza de barril  
Vino blanco *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella  
Vino tinto *Viña Pomal Selección 500* - D.O. Ca Rioja  
Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Precio por persona: 55€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora.



Posibilidad de cambiar el postre por un pastel de celebración, a elegir uno de los gustos que proponemos:

Massini tradicional

(bizcocho con yema quemada por encima, relleno de nata y trufa)

Puede ser de un solo gusto: nata, trufa o crema.

. Semifrío de limón o de fresa.

. Sacher de chocolate con mermelada de fresa.

. Chocolate blanco con crema de limón.

Suplemento por persona: 2€

Los pasteles se pueden presentar o servir directamente como un postre.

No se admite el acceso ni el consumo de alimentos o bebidas externas al hotel.

Consulten en caso de intolerancias o alergias.





*Cóctel  
Infantil*

**Platos fríos**

Patatas chip

Jamón con pan con tomate

Mini pulga de pan de nueces con queso

**Platos calientes**

Croquetas de pollo

Mini hamburguesa Atenea

Brocheta de pollo con salsa barbacoa

Calamares a la andaluza

**Postre**

Bola de helado de chocolate

**Bebidas**

Agua mineral

Refrescos

Zumos

Precio por persona: 27€ (10% IVA incluido)



El precio del menú incluye 2 horas de servicio de sala privada.

Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195 €/hora.

### **Confirmación y Reserva:**

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.

### **Servicios adicionales a las celebraciones:**

• Servicio de DJ profesional: incluye animación del banquete y posterior baile de 2 horas: 700,00 € (incluye SGAE e impuestos).

• Consumición durante el baile: combinado o licor 9€ unidad / refresco: 3€ unidad.

*Por normativa sanitaria no ofrecemos barra libre a precio cerrado.*

• Servicio de proyector y pantalla: 75,00 €

• Minutas personalizadas

*El Hotel es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.*

*Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación tanto para adultos como para niños; 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, a excepción del servicio de fotografía, siempre que se cumpla con el pago del canon correspondiente y con el comprobante de servicios profesionales.*

*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.*