

MENÚS FINGER EMPRESA 2026

Hotel Atenea Barcelona Aparthotel ****
Joan Güell 207-211, 08028 Barcelona
Centraleta 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

FINGER

- 1 -

Plats freds

Amanida russa de tonyina amb *pícos*
Puça d'espatlla ibèrica amb tomàquet
Xató amb tapenade
Mini cassoleta de porro i bacó

Plats calents

Croqueta de ceps
Cucurutxo de calamars a l'andalusa
Brioix de *pullèd pork*
Broqueta de llagostí cruixent
Degustació de rissoto de confit d'ànec i poma

Postres

Tàrtar de fruites amb coulis de fruits vermells

De beguda

Aigües minerals
Refrescs o suc de fruita
Cervesa sense alcohol
(*Opció de begudes alcohòliques, sense suplement*)
Cervesa de barril
V blanc i negre *Raïmat Clàmor Eco* - D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Tradició Brut - D.O. Cava

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

Servei de sala privada durant 1.30 hores, inclòs en el preu.
Preu hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA inclòs)

FINGER

- 2 -

Plats freds

Puça d'espalla ibèrica amb tomàquet
Assortiment de formatges amb melmelades i fruits secs
(Curat, semi-curat, brie y parmesà)
Mini amanida Cèsar
Roll de salmó amb avocat i formatge cremos

Plats calents

Gyoza de trompetes de la mort i ceps amb la seva salsa
Croqueta de secret i mel
Bunyol de bacallà amb salsa tàrtara
Mini-hamburguesa Atenea
Degustació de fideuà

Postres

Smoothie de mango i pinya (sense lactis)
Xurros amb xocolata blanc i festuc

Bebida

Aigües minerals
Refrescs o suc de fruita
Cervesa sense alcohol
(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)
Cervesa de barril
V blanc i negre *Ràimat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre
Cava *Codorniu Tradició Brut* - D.O. Cava

Preu per persona: 38€ (10% IVA inclòs)
Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.
Preu hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA inclòs)

FINGER

- 3 -

Plats freds

Assortiment d'embotits casolans de proximitat i coca de Montserrat amb tomàquet

Amanida de llagostins

Wrap de *roastbeef* amb ruca i mostassa

Tatakí de tonyina amb maionesa de wasabi

Focaccia d'olives amb albergínia rostida i tomàquet sec

Plats calents

Bikini trufat

Croqueta de trompetes de la mort i butifarra

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Mini-hamburguesa Atenea

Degustació de arròs *del senyoret*

Postres

Broqueta de fruita fresca

Bebida

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa sense alcohol

(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)

Cervesa de barril

V blanc i negre *Raímat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre

Cava *Codorníu Tradició Brut* - D.O. Cava

Preu per persona: 41€ (10% IVA Inclòs)

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

Preu per hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA Inclòs)