

MENÚS FINGER EMPRESA 2026

Hotel Atenea Barcelona Aparthotel ****
Joan Güell 207-211, 08028 Barcelona
Centralita recepció: 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

FINGER

- 1 -

Platos fríos

Ensaladilla de atún con picos
Pulga de paletilla ibérica con tomate
Xató con tapenade
Minitartaleta de puerro y bacón

Platos calientes

Croqueta de boletus
Cucurucho de calamares a la andaluza
Brioche de pulled pork
Brocheta de langostino crujiente
Degustación de rissoto de confit de pato y manzana

Postre

Tartar de frutas con coulis de frutos rojos

Bebida

Aguas minerales
Refrescos o zumo de fruta
Cerveza sin alcohol
(Opción bebidas alcohólicas, *sín suplemento*)
Cerveza de barril
Vino blanco y tinto *Raimat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Tradició Brut - D.O. Cava

Precio por persona: 35€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 1.30 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA incluido)

FINGER

- 2 -

Platos fríos

Pulga de paletilla ibérica con tomate

Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

(Curado, semi-curado, brie y parmesano)

Mini ensalada César

Roll de salmón con aguacate y queso cremoso

Platos calientes

Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa

Croqueta de secreto y miel

Buñuelo de bacalao con salsa tártara

Mini hamburguesa Atenea

Degustación de fideuà

Postre

Smoothie de mango y piña (sin lácteos)

Churros con chocolate blanco y pistacho

Bebida

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza sin alcohol

(Opción bebidas alcohólicas, sin suplemento)

Cerveza de barril

Vino blanco y tinto *Raímat Clàmor Eco* - D.O. Costers del Segre

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

Precio por persona: 38€ (10% IVA incluido)

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

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA incluido)

FINGER

- 3 -

Platos fríos

Surtido de embutidos caseros de proximidad
y coca de Montserrat con tomate

Ensaladilla de langostinos

Wrap de roastbeef con rúcula y mostaza

Tataki de atún con mayonesa de wasabi

Foccacia de aceitunas con berenjena asada y
tomate seco

Platos calientes

Bikini trufado

Croqueta de trompetas de la muerte y butifarra

Calamares a la andaluza

con mayonesa de cítricos

Mini hamburguesa Atenea

Degustación de arroz del senyoret

Postre

Brocheta de fruta fresca

Bebida

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza sin alcohol

(Opción bebidas alcohólicas, sin suplemento)

Cerveza de barril

Vino blanco y tinto *Raímat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre

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

Precio por persona: 41€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 1.30 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA incluido)