

Menús

Celebració

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

2CERO7
RESTAURANT

MENÚ

-1-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Amanida de fulles de cabdells, formatge feta i ceba confitada,
amb vinagreta de misso i mel

Montadito d'espalla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Daus de salmó marinats amb cítrics i maionesa de *gochujang*

Braves Atenea (*salsa romesco hot i allioli*)

Croqueta de rostit i tòfona

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Mini brioix de melòs de vedella amb maionesa de mostassa i mel

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Suprema de lluç amb cremós de ceba caramel·litzada i cloïsses,
a la crema de safrà

o

Lingot de pollastre de corral i confit d'ànec,
amb saltat d'arròs basmati, panses, pinyons i reducció de P.X.

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi *Massalua Blanc* – D.O. Terra Alta

Vi *Massalua Negre* – D.O. Terra Alta

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

Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 51€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 3 hores de servei de sala privada.

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.

En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.

MENÚ

-2-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Carpaccio de tomàquet *Monterosa* amb ventresca de tonyina, seitons

i picada d'envinagrats, a la vinagreta d'alfàbrega i llimona

Montadito d'espalla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Assortiment de formatges amb *picos* de pa

(curat, semi, brie i parmesà)

Croqueta de rostit i tòfona

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Mini brioix amb *pulled* de pollastre i maionesa de curri

Arròs melós de confit d'ànec i pera caramel·litzada

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Suprema de corball a la planxa amb cloïsses, salsa de pebrots rostits,

alls confitats i hummus d'edamame

o

Melós de vedella amb gratinat de patata i moniato i salsa de ceps

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi *Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta

Vi *Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta

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

Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 55,50€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 3 hores de servei de sala privada.

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.

En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.

MENÚ

-3-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Carpaccio de vedella amb daus de poma caramel.litzada,
mousse de foie i reducció de P.X.

Daus de salmó marinat amb cítrics, amanida d'alga wakame
i maionesa *gochujang*

Montadito d'espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Croqueta de gamba vermella

Calamars a l'andalusa

Mini brioix amb *pulled* de pollastre i maionesa de curri

Arròs melós de pop i llagostins

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Llom de bacallà amb musselina de festuc, gamba vermella
i puré de patata i api

O

Lingot de xai amb compota de poma, panses,
patates palla i reducció de moscatell

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi blanc *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella

Vi negre *Viña Pomal 500 barricas* - D.O. Ca Rioja

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

Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 59,75€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 3 hores de servei de sala privada.

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.

En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.

MENÚ

-4-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Amanida de foie mi-cuit, codonyat, encenalls de Idiazábal
i crostons amb vinagreta de fruits vermells

Montadito d'espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Assortiment de formatges amb melmelada i fruits secs
(curat, semi, brie i parmesà)

Steak tartar en brioix amb salsa de rovell

Broqueta de pop a la galega amb papada ibèrica

Croqueta de rostit i tòfona

Calamars a l'andalusa

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Suquet de rap amb petxines

o

Filet de vedella Km0 a la graella
sobre *duxelle* de bolets, amb salsa de vi de l'Empordà

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi blanc *Conde del Pazo* - D.O. Bierzo

Vi negre *Coto de Caleruega* - D.O. Ribera del Duero

Cava *Ars Collecta Blanc de Blancs* - D.O. Cava

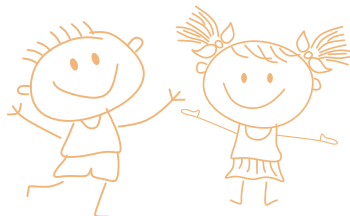
Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 62,75€ (10% IVA inclòs)
El preu del menú inclou 3 hores de servei de sala privada.

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.
En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.



Menú infantil

Primers plats

Rigatoni blancs amb salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat (per separat)

O

Canelons de carn amb salsa beixamel

O

Espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides

O

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides

O

Hamburguesa de vedella amb patates naturals fregides

Servei de pa

Postres

Pastís de celebració

Beguda

Refresc o aigua mineral

Preu per persona: 34€ IVA inclòs.

(1/2 menú: un plat, postres i beguda: 29€ IVA inclòs.

(Disposem de plats sense gluten)

Aperitiu infantil (opcional)

Patates xips

Olives farcides d'anxova

Croquetes de pollastre

Preu per persona: 7€ (IVA inclòs)



.Propostes de pastissos de celebració:

. Massini tradicional

(Pa de pessic amb cobertura de crema cremada, farcit de nata i trufa. El farcit també pot ser d'un sol gust: nata o trufa o crema)

. Massini de nata i maduixa.

. Sacher de xocolata amb mermelada de maduixa.

. Xocolata blanca amb crema suau de llimona.

Els pastissos poden presentar-se o servir-se directament com a postres.
No s'admet l'accés ni el consum d'aliments i begudes externes a l'hotel.

*En cas d'intoleràncies o al·lèrgies, preguem ens ho comuniquin amb antelació.



El preu del menú inclou 3 hores de servei de sala privada.

Lloguer de sala horas extres / serveis externs: 195 €/hora.

Confirmació i Reserva:

Es sol·licita el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.

En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies per la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.

Serveis addicionals a les celebracions:

•Servei de DJ professional: inclou animació del banquet i posterior ball de 2 hores: 700,00 € (inclou SGAE i impostos).

•Consumició durant el ball: combinat o licor 9€ unitat / refresc: 3€ unitat.

Per normativa sanitària, no oferim barra lliure a preu tancat.

•Servei de projector i pantalla: 75,00 €

•Minuttes personalitzades.

L'hotel és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.

Disposen d'un ampli ventall de serveis d'animació tant per a adults com per a nens; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol altre servei relatiu a les celebracions.

Consulteu pressupost o informació sense compromís.

No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel, a excepció del servei de fotografia, sempre que es compleixi el pagament del cànon corresponent i el comprovant de serveis professionals.

No s'admet l'accés ni el consum d'aliments ni begudes externes a l'hotel.

L'Hotel es reserva el dret d'admissió dins els límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i una altra normativa vigent.