

# Menús Celebración 2026

Hotel Atenea Barcelona Aparthotel \*\*\*\*  
Joan Güell 207-211, 08028 Barcelona  
Centralita recepción: 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 via mail: [convencions.ateneaBCN@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaBCN@cityhotels.es)

**2CERO7**  
RESTAURANT

# MENÚ

-1-

## Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler  
Patatas chip

## Entrantes para compartir

Ensalada de hojas de cogollos, queso feta y cebolla encurtida,  
con vinagreta de miso y miel

Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate  
Dados de salmón marinados con cítricos y mayonesa gochujang  
Bravas Atenea (*salsa romesco hot y alioli*)

Croqueta de rustido y trufa

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Mini brioche de meloso de ternera con mayonesa de mostaza y miel

## Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne\*)

Suprema de merluza con cremoso de cebolla caramelizada y almejas,  
a la crema de azafrán

o

Lingote de pollo de corral y confit de pato,  
con salteado de arroz basmati, pasas, piñones y reducción de P.X.

## De postre

Pastel de celebración a elegir

## De bebida

Vino blanco *Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta

Vino tinto *Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta

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

Aguas minerales

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 51€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.

En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

# MENÚ

-2-

## Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler  
Patatas chip

## Entrantes a compartir

Carpaccio de tomate Monterosa con ventresca de atún, boquerones  
y picada de encurtidos, a la vinagreta de albahaca y limón  
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate  
Surtido de quesos con picos de pan  
(curado, semicurado, brie y parmesano)  
Croqueta de rustido y trufa  
Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos  
Mini brioche con *pulled* de pollo y mayonesa de curry  
Arroz meloso de confit de pato y pera caramelizada

## Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne\*)

Suprema de corvina a la plancha con almejas, salsa de pimientos asados,  
ajos confitados y hummus de edamame

o

Meloso de ternera con gratén de patata y moniato y salsa de boletus

## De postre

Pastel de celebración a elegir

## De bebida

Vino blanco *Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta  
Vino tinto *Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta  
Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat  
Aguas minerales  
Refresco o cerveza  
Café o infusión

Precio por persona: 55,50€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.

En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

# MENÚ

-3-

## Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler  
Patatas chip

## Entrantes a compartir

Carpaccio de ternera con dados de manzana caramelizada,  
mousse de foie y reducción de PX  
Dados de salmón marinado con cítricos, ensalada de alga wakame  
y mayonesa gochujang  
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate  
Croqueta de gamba roja  
Calamares a la andaluza  
Mini brioche con *pulled* de pollo y mayonesa de curry  
Arroz meloso de pulpo y langostinos

## Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne\*)

Lomo de bacalao con muselina de pistacho, gamba roja  
y puré de patata y apio

O

Lingote de cordero con compota de manzana, pasas,  
patatas paja y reducción de moscatel

## De postre

Pastel de celebración a elegir

## De bebida

Vino blanco *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella  
Vino tinto *Vinya Pomal 500 barricas* - D.O. Ca Rioja  
Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat

Aguas minerales  
Refresco o cerveza  
Café o infusión

Precio por persona: 59,75€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada

7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.

En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

# MENÚ

-4-

## Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler  
Patatas chip

## Entrantes a compartir

Ensalada de foie micuit, membrillo, lascas de Idiazábal  
y picatostes con vinagreta de frutos rojos  
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate  
Surtido de quesos con mermelada y frutos secos  
(curado, semicurado, brie y parmesano)  
*Steak tartar* en brioche con salsa de yema  
Brocheta de pulpo a la gallega con papada ibérica  
Croqueta de rustido y trufa  
Calamares a la andaluza

## Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne\*)

Suquet de rape con zamburiñas

o

Solomillo de ternera Km0 a la parrilla,  
sobre *duxelle* de setas con salsa de vino del Empordà

## De postre

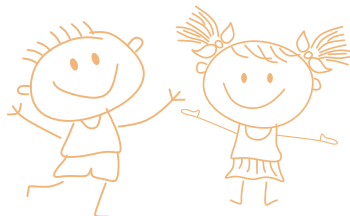
Pastel de celebración a elegir

## De bebida

Vino blanco *Conde del Pazo* - D.O. Bierzo  
Vino tinto *Coto de Caleruega* - D.O. Ribera del Duero  
Cava *Ars Collecta Blanc de Blancs* - D.O. Cava  
Aguas minerales  
Refresco o cerveza  
Café o infusión

Precio por persona: 62,75€ (10% IVA incluido)  
El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada

7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.  
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.



## Menú infantil

### Primeros platos

Rigatoni blancos con salsa de tomate frito y queso rallado (por separado)

O

Canelones de carne con salsa bechamel

O

Paletilla de jamón ibérico con pan con tomate

### Segundos platos

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas

O

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas

O

Hamburguesa de ternera con patatas naturales fritas

Servicio de pan

### Postre

Pastel de celebración

### Bebida

Refresco o agua mineral

Precio por persona: 34€ IVA incluido.

(1/2 menú: un plato, postre y bebida: 29€ IVA incluido.

(Disponemos de platos sin gluten)

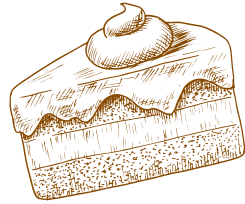
### Aperitivo infantil (opcional)

Patatas chip

Aceitunas rellenas de anchoa

Croquetas de pollo

Precio por persona: 7€ (IVA incluido)



### Propuesta de pasteles de celebración:

.Massini tradicional

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

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

.Massini de nata y fresa.

.Semifrío de limón.

.Sacher de chocolate con mermelada de fresa

.Chocolate blanco con crema de limón.

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

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

Consulten en caso de intolerancias o alergias.



El precio del menú incluye 3 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.*