

# MENÚS D'EMPRESA 2026

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

# M E N Ú

- 1 -

## *De benvinguda a taula*

Olives Gordal amb salsa Espinaler  
Patates xips

## *Primer plat*

Amanida grega amb formatge feta, pebrot escalivat, olives Kalamata  
i salsa tzatziki

## *Segon plat*

Filet de porc Duroc amb parmentier de tòfona i salsa al moscatell

## *Postres*

Coca de Llavaneres amb gelat de vainilla

## *De beguda*

Aigua mineral

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

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

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

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

# M E N Ú

- 2 -

## *De benvinguda a taula*

Olives Gordal amb salsa Espinaler  
Patates xips

## *Primer plat*

Timbal de verdures amb formatge de cabra caramel·litzat,  
encenalls de pernil i salsa romesco

## *Segon plat*

Llobaro a la planxa amb xampinyons i nyoquis, a la crema

## *Postres*

Semifred de pinya amb crema de coco i espurnes de xocolata

## *Beguda*

Aigua mineral

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

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 37€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

# M E N Ú

- 3 -

*De benvinguda a taula*

Bombó de foie i codonyat

*Primer plat*

Ravioló de gambes amb gules a l'allet, i salsa de carabiners

*Segon plat*

Entrecot de vedella amb patates al romaní

*Postres*

Tiramisú clàssic

*De beguda*

Aigua mineral

Vi *Massalúca Blanc* - D.O. Terra Alta

Vi *Massalúca Negre* - D.O. Terra Alta

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 40€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

# MENÚ

- 4 -

## *De benvinguda a taula*

Bombó de foie amb codonyat i festuc

## *Entrants a compartir*

Montadito de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Amanida russa de tonyina amb picos

Patates amb salsa allioli i romesco hot

Broqueta de llagostí amb salsa kimchi

Croquetes de rostit i tòfona

## *Segon plat*

Suprema de corball amb cremòs de moniato,  
i salsa de porro i alfàbrega

## *Postres*

Tarta tatin amb gelat de ratafia i nous

## *De beguda*

Aigua mineral

Vi *Massalúca Blanc* - D.O. Terra Alta

Vi *Massalúca Negre* - D.O. Terra Alta

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 46€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

*En cas d'intoleràncies o al·lèrgies, consultin*

