ATENEA BARCELONA APARTHOTEL
****

Menú Any Nou - *Menú Año Nuevo*

01 de gener de 2027
01 de enero de 2027

Primers Plats – *Primeros Platos* (A escollir-ne un – *a escoger uno*)
Amanida de carxofes confitades amb salmó marinat, formatge feta, olives de kalamata i vinagreta de magrana, llima i menta fresca.
Ensalada de alcachofas confitadas con salmón marinado, queso feta, aceitunas de kalamata y vinagreta de granada, lima y menta fresca.
Crema de carbassa i tòfona amb saltat de botifarra de perol, pinyons torrats i crostonets arromescats.
Crema de calabaza y trufa con salteado de butifarra de perol, piñones tostados y picatostes arromescados.
Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet.
Paletilla de jamón ibérico con coca de pan con tomate.
Caneló de marisc amb beixamel de porros i safrà.
Canelón de marisco con bechamel de puerros y azafrán.
Arròs cremós de confit d'ànec, peres caramel.litzades i gorgonzola.
Arroz cremoso de confit de pato, peras caramelizadas y gorgonzola.

Segons Plats – *Segundos Platos* (A escollir-ne un – *a escoger uno*)
Rap a l'all cremat amb patates i musclos bouchot.
Rape al ajo quemado con patatas y mejillones bouchot.
Suprema de corball amb timbal de verdures, gambetes i cloïsses a la crema de safrà.
Suprema de corvina con timbal de verduras, gambitas y almejas, a la crema de azafrán.
Melòs de costella de vaca amb graten d'albergínies, patata, porro i reducció de moscatell.
Meloso de costilla de vaca con gratén de berenjena, patata, puerro y reducción de moscatel.
Secret ibèric a baixa temperatura amb parmentier de moniato i lacat de soja, mel i fruits secs.
Secreto ibérico a baja temperatura con parmentier de boniato y lacado de soja, miel y frutos secos.

Les Postres – Postres (A escollir-ne un – a escoger uno)
Tiramisú de ratafia.
Tiramisú de ratafía.
Tronc de Nadal farcit de mousse de torró.
Tronco de Navidad relleno de mousse de turrón.
Carpaccio de pinya a la vainilla amb sorbet de mojito.
Carpaccio de piña a la vainilla con sorbete de mojito.
Assortiment de gelats.
Surtido de helados.

Celler – Bodega
Vi blanc - *Vino blanco Raimat El Niu* - D.O. Costers del Segre.
Vi negre - *Vino tinto El Molí* - D.O. Costers del Segre.
Cava *Codorníu Brut Tradicional* - D.O. Cava.
Aigües minerals – *Aguas minerales.*
Refresc o cervesa – *Refresco o cerveza.*

Cafè – *café* o infusió – *infusión.*
Torrons i neules – *turrones y neulas.*

Preu per persona: 60€ (10% IVA inclòs)
Precio por persona: 60€ (10% IVA incluido)
Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.
Imprescindible confirmación de la reserva con depósito del 25% del total.
Servei de sala privada, subjecte a disponibilitat, suplement: 195€
Servicio de sala privada, sujeto a disponibilidad, suplemento: 195€

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 vía mail: convencions.ateneaBCN@cityhotels.es

2CERO7
RESTAURANT