ATENEA BARCELONA APARTHOTEL
****

Menú Festes de Nadal - *Fiestas de Navidad*

25 i 26 de desembre 2026
25 y 26 de diciembre 2026

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 rostit amb beixamel tradicional.
Canelón de asado con bechamel tradicional.
Escudella i carn d'olla.
Escudella y "carn d'olla".

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.
Melós 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