ATENEA BARCELONA APARTHOTEL
★★★★

Christmas

Empresa 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 vía mail: convencions.ateneaBCN@cityhotels.es

2CERO7
RESTAURANT



Menú -1-

Detall de benvinguda a taula - *Detalle de bienvenida en mesa*

Arbequines marinades amb vermú, taronja i romaní
Arbequinas marinadas con vermú, naranja y romero
Cassoleta de cremós de sobrassada i mel
Tartaleta de cremoso de sobrasada y miel

Entrants per a compartir - *Entrantes para compartir*

Amanida amb hummus de carbassa rostida, mató, pinyons torrats i pera caramel·litzada
Ensalada con hummus de calabaza asada, mató, piñones tostados y pera caramelizada
Montadito d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate
Croqueta de cua de bou
Croqueta de rabo de toro
Caneló de brandada de bacallà amb salsa de piquillos
Canelón de brandada con salsa de piquillos
Rostes de Soria amb parmentier de moniato i allioli d'all negre
Torrezno de Soria con parmentier de boniato y alioli de ajo negro

Plat principal - *Plato principal*
(a escollir prèviament entre peix i carn - *a escoger previamente entre pescado y carne)**

Filet d'orada a la planxa amb saltat d'espàrrecs, porro, gambetes i salsa de cava
Lomo de dorada a la plancha con salteado de espárragos, puerro, gambitas y salsa de cava
o
Premsat de confit d'ànec, pollastre de corral i foie,
amb puré de patata trufat i salsa de taronja al Cointreau
Prensado de confit de pato, pollo de corral y foie,
con puré de patata trufado y salsa de naranja al Cointreu

Postres - *Postre*

Pastís de Belem amb reducció de Porto
Pastel de Belém con reducción de Oporto

De beguda - *De bebida*

Vi - *Vino Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta
Vi - *Vino Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta
Cava *Codorníu Tradició Brut* – D.O. Cava
Aigües minerals - *Aguas minerales*
Refresc o cervesa - *Refresco o cerveza*

Cafè o infusió - *Café o infusión*
Torrons i neules - *turrones y neulas*

Preu per persona - Precio por persona: 53€ (10% IVA inclós - *incluido*)

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

Detall de benvinguda a taula - *Detalle de bienvenida en mesa*
Arbequines marinades amb vermú, taronja i romaní
Arbequinas marinadas con vermú, naranja y romero
Cassoleta de cremós de sobrassada i mel
Tartaleta de cremoso de sobrasada y miel

Entrants per a compartir - *Entrantes para compartir*
Amanida amb hummus de carbassa rostida, mató, pinyons torrats i pera caramel·litzada
Ensalada con hummus de calabaza asada, mató, piñones tostados y pera caramelizada
Montadito d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate
Sticks d'albergínia amb mel i farigola
Sticks de berenjena con miel y tomillo
Croqueta de cua de bou
Croqueta de rabo de toro
Caneló de brandada de bacallà amb salsa de piquillos
Canelón de brandada con salsa de piquillos
Rostes de Soria amb parmentier de moniato i allioli d'all negre
Torrezno de Soria con parmentier de boniato y alioli de ajo negro

Plat principal - *Plato principal*
(a escollir prèviament entre peix i carn - *a escoger previamente entre pescado y carne)**
Morro de bacallà amb guisat de carxofes i bolets
Morro de bacalao con guiso de alcachofas y setas
o
Melós de porc ibèric amb parmentier de castanyes i salsa de moscatell
Meloso de cerdo ibérico con parmentier de castañas y salsa moscatel

Postres - *Postre*
Tarta de ricotta amb coulís de gerds
Tarta de ricotta con coulís de frambuesa

De beguda - *De bebida*
Vi - *Vino Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta
Vi - *Vino Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta
Cava *Codorníu Tradició Brut* – D.O. Cava
Aigües minerals - *Aguas minerales*
Refresc o cervesa - *Refresco o cerveza*

Cafè o infusió - *Café o infusión*
Torrons i neules - *turrones y neulas*

Preu per persona - Precio por persona: 56€ (10% IVA inclós - *incluido*)

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

Detall de benvinguda a taula - *Detalle de bienvenida en mesa*

Arbequines marinades amb vermú, taronja i romaní
Arbequinas marinadas con vermú, naranja y romero
Cassoleta de cremós de sobrassada i mel
Tartaleta de cremoso de sobrasada y miel

Entrants per a compartir - *Entrantes para compartir*

Amanida amb hummus de carbassa rostida, mató, pinyons torrats i pera caramel·litzada
Ensalada con hummus de calabaza asada, mató, piñones tostados y pera caramelizada
Montadito d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate
Truiteta de gambetes amb emulsió de salsa tàrtara
Tortita de camarón con emulsión de salsa tártara
Mini brioix de costella de vaca amb salsa barbacoa al bourbon
Mini brioche de costilla de vaca con salsa barbacoa al bourbon
Bunyol de marisc amb maionesa de Perrins
Buñuelo de marisco con mayonesa de Perrins
Vieira a la planxa amb crema d'edamame i salsa de llamàntol
Vieira a la plancha con crema de edamame y salsa de bogavante

Plat principal - *Plato principal*
(a escollir prèviament entre peix i carn - *a escoger previamente entre pescado y carne)**

Suprema de corball amb timbal de moniato i albergínia al pesto, amb cloïsses a la llimona
Suprema de corvina con timbal de boniato y berenjena al pesto, con almejas al limón
o
Melós de vedella amb trinxat de bolets i salsa de vi negre del Bages
Meloso de ternera con trinxat de setas y salsa de vino tinto del Bages

Postres - *Postre*

Tiramisú de ratafia
Tiramisú de ratafía

De beguda - *De bebida*

Vi blanc – *Vino blanco San Millán Verdejo* – D.O. Rueda
Vi negre - *Vino tinto San Millán Crianza* – D.O. Ca. Rioja
Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* – D.O. Corpinnat
Aigües minerals - *Aguas minerales*
Refresc o cervesa - *Refresco o cerveza*

Cafè o infusió - *Café o infusión*
Torrons i neules - *turrones y neulas*

Preu per persona - Precio por persona: 59€ (10% IVA inclós - *incluido*)
7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.
En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.
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-

Detall de benvinguda a taula - *Detalle de bienvenida en mesa*

Arbequines marinades amb vermú, taronja i romaní
Arbequinas marinadas con vermú, naranja y romero
Cassoleta de cremós de sobrassada i mel
Tartaleta de cremoso de sobrasada y miel

Entrants per a compartir - *Entrantes para compartir*

Amanida amb hummus de carbassa rostida, mató, pinyons torrats i pera caramel·litzada
Ensalada con hummus de calabaza asada, mató, piñones tostados y pera caramelizada
Montadito d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate
Tiradito de salmó marinat amb escabetx de mango, coco i cava
Tiradito de salmón marinado con escabeche de mango, coco y cava
Mini brioix de costella de vaca amb salsa barbacoa al bourbon
Mini brioix de costilla de vaca con salsa barbacoa al bourbon
Bunyol de marisc amb maionesa de Perrins
Buñuelo de marisco con mayonesa de Perrins
Arròs cremós de carxofes i sípia
Arroz cremoso de alcachofas y sepia

Plat principal - *Plato principal*

(a escollir prèviament entre peix i carn - *a escoger previamente entre pescado y carne)**

Suquet de gall de Sant Pere amb gamba vermella i cloïsses
Suquet de gallo de San Pedro con gamba roja y almejas
o
Premsat de garrí amb graten de patata, poma la forn i ceba caramel·litzada,
amb reducció de cítrics i mel
Prensado de cochinillo con gratén de patata, manzana al horno y cebolla caramelizada,
con reducción de cítricos y miel

Postres - *Postre*

Tronc de Nadal farcit de mousse de torró amb salsa de xocolata blanca i gingebre
Tronco de Navidad relleno de mousse de turrón con salsa de chocolate blanco y jengibre

De beguda - *De bebida*

Vi blanc – *Vino blanco San Millán Verdejo* – D.O. Rueda
Vi negre - *Vino tinto San Millán Crianza* – D.O. Ca. Rioja
Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* – D.O. Corpinnat
Aigües minerals - *Aguas minerales*
Refresc o cervesa - *Refresco o cerveza*

Cafè o infusió - *Café o infusión*
Torrons i neules - *turrones y neulas*

Preu per persona - Precio por persona: 62,50€ (10% IVA inclós - *incluido*)

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



. Serveis addicionals – *Servicios adicionales:*

Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball posterior de 2hores: 700€
(inclou hores de sala addicionals, SGAE i impostos)
Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile posterior de 2 horas: 700€
(incluye horas de sala adicionales, SGAE e impuestos)
. Consumicions combinat: 8€ unitat/ *consumición combinado: 8€ unidad.*
. Lloguer de sala hores extres / serveis externs - *Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195€/hora.*
. Servei de canó de projecció i pantalla- *Servicio de proyector y pantalla: 75€*

. Oferim un ample ventall de serveis de decoració, animació, photocall, photomaton, consulteu preus.
Ofrecemos un amplio catálogo de servicios de decoración, animación, photocall, photomaton, consulten precios.

Confirmació i Reserva - *Confirmación y Reserva:*
Es sol·licitarà el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.
En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies a la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.
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.

. L'Hotel, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.
Disposem d'un ampli ventall de serveis; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol servei relatiu a les celebracions.
Consulteu pressupost o informació sense compromís .

No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel o estigui donat d'alta en l'activitat a prestar.
No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel.

L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altra normativa vigent.

El hotel, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.
Disponemos de un amplio abanico de servicios; 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 o esté dado de alta en la actividad a prestar.
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.