



Menús Còctel 2022

Informació i Reserves: 617 019 754 o 934 906 640 - Visites concertades

reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

Còctel - nº1 -

Plats freds

Gaspatxo d'alvocat i coco

Llauneta d'aperitiu amb olives, anxova, seitó, escopinya i musclo

Mini quiche de xampinyó i mozzarella

Ravioli de bacallà farcit de llagostí i coulis de romesco

Espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Plats calents

Croqueta de botifarra i pomesà

Broqueta de pollastre i verdures al pesto d' espinacs

Saquet de llamàntol amb salsa còctel

Pizzeta de formatge emmental amb juliana de pebrot del piquillo

Burrito mini de xili i carn

Postres

Vaset de fruita natural

Dau de Brownie amb coulis de fruites de la passió

De beguda

Refrescs

Sucs de fruita

Cerveza sense alcohol

Cerveza de barril

Vi blanc, tinto i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà

Cava rosat – D.O. Cava

Bitter sense alcohol

Aigües minerals

Preu per persona: 36 € (10% IVA inclòs)

Aquesta proposta és un còctel lleuger, no substitueix un àpat.

Servei de sala privada durant 1 hora de servei: inclosa en el preu.

Hora extra de sala privada: 195€ / hora.

Còctel - nº2 -

Plats freds

Canapè de pa cristal·lí amb formatge Idiazábal i codony
Gaspatxo de pinya al gingebre
Carpaccio de vedella amb oli de trufa blanca i pols de blat de moro torrat
Coca de sobrassada, poma i anxova
Tataki de tonyina amb maionesa de wasabi
Espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Plats calents

Croquetes de pop
Llauneta de risotto de trompetes de la mort
Canapès de bikini de pernil salat i formatge fos
Focaccia de verdures al romesco
Fingers de bacallà amb salsa tàrtara
Mini hamburguesa Atenea amb bacó i mostassa antiga

Postres

Vaset de fruita natural
Degustació de rebosteria

De beguda

Refrescs
Sucs de fruita
Cerveza sense alcohol
Cerveza de barril
Vi blanc, tinto i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Cava rosat – D.O. Cava
Bitter sense alcohol
Aigües minerals

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

Esta proposta és un còctel lleuger, no substitueix un àpat.

Servei de sala privada durant 1,30 hores de servei: inclosa en el preu

Hores extra de sala privada: 195€ / hora.

Còctel - nº3 -

Plats freds

Vaset de "salmorejo" amb triturat de tàpares i olives negres
Taula de formatges, fruita seca, mermelades y pics
Conc de mousse de foie i codony
Hummus de cigrons con dips de pastanaga, daus de remolatxa y xips de verdures
Epatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Pan Bao farcit de salmó marinat i alvocat

Plats calents

Croqueta de carbassa amb cor de parmesà
Twister de llagostí al cava, amb xutney de tomàquet
Fingers de bacallà amb romesco
Mini hamburguesa de calamar a la seva tinta
Barquetes plenes de melós de porc y salsa d'Oporto
Xupa-xups de xai en salsa agredolça
Degustació de fideuà

Postres

Assortit de lioneses (nata, trufa y crema)

De beguda

Refrescs
Sucs de fruita
Cerveza sense alcohol
Cerveza de barril
Vi blanc, tinto i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Cava rosat – D.O. Cava
Bitter sense alcohol
Aigües minerals

Preu per persona: 44€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 1,30 hores de servei: inclosa en el preu
Hores extra de sala privada: 195€ / hora.

Còctel - nº4 -

Plats freds

Xips de iuca amb cremós de formatge a les fines herbes
Xarrup bicolor de crema de pebrot i pèsol
Pa d'algues amb seitó marinat, oliva de Kalamata y tomàquet sec
Crema de pastanaga al curri amb llet de coco
Mini carpaccio de salmó al perfum de cítrics i pebre negre
Coca de sobrassada con xutney de codony i poma
Estatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Plats calents

Mini Camemberts con xutney de préssec
"Samosa" de ceba caramel·litzada amb avellanes
Cucurutxo de fritura del mar a la llimona (bacallà, cassó en adob i seitons)
Biquini d'albergínia trufada con ceba caramel·litzada i mozzarella
Panets bao de kebab y salsa de iogurt
Mini rollet de primavera amb salsa de soja
Risotto de melós d'ànec amb pera caramel·litzada

Postres

Vaset de tiramisú

De beguda

Refrescs
Sucs de fruita
Cerveza sense alcohol
Cerveza de barril
Vi blanc, tinto i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Cava rosat – D.O. Cava
Bitter sense alcohol
Aigües minerals

Preu per persona: 52€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hora de servei: inclosa en el preu
Hores extra de sala privada: 195€ / hora.

Possibilitat de canviar el postres per pastís de celebració, a escollir entre els gustos que proposem:

Suplement per persona, amb copa de cava inclosa: 2€

. Massini tradicional (pa de pessic amb gema cremada, farcit de nata i trufa.

(Pot ser d'un sol gust: nata, trufa o crema)

. Semifred de llimona

. Semifred de maduixa

. "Sacher" de xocolata con mermelada de maduixa

. Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells

. Sara de mantega i ametlles (+1€)

. Nata (pa de pessic farcit i cobert de nata)

. Xocolata blanca (pa de pessic amb mousse de xocolata blanca, crema suau de llimona i cobertura de xocolata blanca)

. Triple xocolata

*Els pastissos es poden presentar o bé servir directament com un postres.