


Menús Cóctel

2025



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





Cóctel -1-

Platos fríos

Gilda de pepinillo, aceituna y anchoa

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate

Tartar de salmón marinado con mostaza y toque picante

Dados de queso al romero

Mini tartaleta de puerro y bacon

Platos calientes

Nuestras bravas

Bao pan de pollo ahumado

Cucurucho de calamares a la andaluza

Mini hamburguesa de ternera Atenea

Degustación de *rissoto* de boletus y espárragos trigueros

Postre

Carrot cake

Delicias de trufa y frambuesa

De bebida durante el cóctel

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza de barril

Cerveza sin alcohol

Vino blanco *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Vino tinto *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva* - D.O Cava

Precio por persona: 39,95€ (10% IVA incluido)

Esta propuesta es un cóctel ligero, no sustituye a un menú de comida o cena.

Servicio de sala privada durante 1.30 horas, incluido en el precio.

Precio extra de sala privada: 195€/hora.





Cóctel -2-

Platos fríos

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
Nuestra ensaladilla de langostinos
Mini *éclair* de mousse de foie
Macaron de Idiazábal
Taco de pato Pekín y salsa Hoisín

Platos calientes

Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa
Croqueta de huevos estrellados y chistorra
Langostino crocante de arroz verde vietnamita
Mini hamburguesa de *cochinita pibil*
Ravioli crujiente de cordero al romero
Degustación de arroz del *senyoret*

Postre

Vasito de yogurt con naranja y menta
Coquito rayado de chocolate

De bebida durante el cóctel

Aguas minerales
Refrescos o zumo de fruta
Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Vino blanco *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Vino tinto *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O Cava*

Precio por persona: 44€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio extra de sala privada: 195€/hora.





Cóctel -3-

Platos fríos

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
Tosta de brandada de bacalao y mermelada de Piquillo
Wrap de *roastbeef* con rúcula y mostaza
Cucharita de tartar de atún y sésamo
Foccacia de aceitunas con berenjena asada y tomate seco

Platos calientes

Bikini trufado
Croqueta de sobrasada y queso de Mahón
Calamares a la andaluza con mayonesa de *wasabi*
Bomba de rabo de toro
Vasito de pulpo con *parmentier* de patata
Degustación de *fideuà* marinera

Postre


Brownie de chocolate y pistacho
Delicias de *lemon pie*

De bebida durante el cóctel

Aguas minerales
Refrescos o zumo de fruta
Cerveza de barril
Cerveza sin alcohol
Vino blanco *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Vino tinto *Raimat Clamor Eco – D.O. Costers del Segre*
Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O Cava*

Precio por persona: 48€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.
Precio extra de sala privada: 195€/hora.





. Posibilidad de cambiar el postre por un pastel de celebración, a elegir uno de los gustos que proponemos. Suplemento por persona: 2€ (copa de cava incluida):

· Massini tradicional

(bizcocho con yema quemada por encima, relleno de nata y trufa)

· Mousse de lima y fresa.

· Sacher de maracuyá (3 capas de bizcocho de cacao, mermelada de maracuyá y trufa)

· Trilogía de chocolate (3 mousses: chocolate blanco, leche y negro, con una plancha de chocolate sin harina, y crujiente de barquillo)

· Tropic de mousse de yuzu con mango y piña (mousse de yuzu con meloso de mango y piña natural, plancha de bizcocho y crumble) (1.50€ suplemento adicional)

Los pasteles se pueden presentar o servir directamente como un postre.

No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

En caso de tener alguna intolerancia o alergia se ha de comunicar previamente a la contratación de los servicios.





Cóctel Infantil

Platos fríos

Patatas chips

Jamón con pan con tomate

Mini pulguita de pan de nueces con queso

Plantos calientes

Croquetas de pollo

Mini hamburguesa Atenea

Brocheta de pollo con salsa barbacoa

Calamares a la Andaluza

Postre

Bola de helado de chocolate

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Zumos

Precio por persona: 27€ (10% IVA incluido)

