

Menús Cóctel

2025

 **ATENEA BARCELONA APARTHOTEL**

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
Cucuricho 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)