



Menús Brunch

2025

 **ATENEA BARCELONA APARTHOTEL**
★★★★

Hotel Atenea Barcelona Aparthotel ****
Joan Güell 207-211, 08028 Barcelona
Centralita recepción: Tel (+34) 934906

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 via mail: convencions.ateneaBCN@cityhotels.es

Brunch -1-

Platos fríos

- Ensaladilla de atún con picos
- Pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
- Tartar de salmón marinado con mostaza y toque picante
- Mini tartaleta de puerro y bacon

Platos calientes

- Croqueta de secreto y miel
- Cucuricho de calamares a la andaluza
- Bao pan de pollo ahumado
- Langostino en crujiente de arroz verde vietnamita y salsa Teriyaki
- Degustación de rissoto de butifarra negra y espárragos verdes

Postre

- Vasito de yogurt con naranja y menta

De bebida

- Aguas minerales
- Refrescos o zumo de fruta
- Cerveza sin alcohol
- (Opción de bebidas alcohólicas, sin suplemento)
- Cerveza de barril
- 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: 36€ (10% IVA incluido)

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

Precio extra de sala privada: 195€/hora.

Brunch -2-

Platos fríos

- Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
- Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos
 - (Curado, semi-curado, brie y parmesano)
- Envoltini de roast-beef y salsa tártara
- Mini esqueixada de bacalao con olivada

Platos calientes

- Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa
- Croqueta de huevos estrellados y chistorra
- Fritura de pescado con mayonesa de cítricos
- Mini hamburguesa Atenea
- Degustación de arroz *del senyoret*

Postre

- Dados de *carrot cake*
- Trufas de chocolate negro y pistacho a la lima

De bebida

- Aguas minerales
- Refrescos o zumo de fruta
- Cerveza sin alcohol
- (Opción de bebidas alcohólicas, sin suplemento)
- Cerveza de barril
- 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: 38€ (10% IVA incluido)

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

Brunch-3-

Platos fríos

Surtido de ibéricos y su pan con tomate

Ensaladilla de langostinos

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

Mini hamburguesa Atenea

Degustación de fideuà marinera

Postre

Brocheta de fruta fresca

Profiteroles de chocolate

De bebida

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: 40€ (10% IVA incluido)

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

Precio extra de sala privada: 195€/hora.