

# Menús de empresa 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 via mail: [convencions.ateneaBCN@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaBCN@cityhotels.es)

## **Menú - 1 -**

### **Pequeño aperitivo de bienvenida**

Aceituna Gordal

### **Entrante**

Vichyssoise de puerro y pera  
con laminado de almendra

### **Plato principal**

Meloso de cerdo sobre parmentier de boniato  
con salsa de mostaza y miel

### **Postre**

Pannacota de coco y piña  
con virutas de chocolate

### **De bebida**

Agua mineral

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

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 35€ (10% IVA incluido)

## **Menú - 2 -**

### **Pequeño aperitivo de bienvenida**

Aceituna Gordal

### **Entrante**

Girasoles de pasta fresca rellenos de burrata  
con salsa de albahaca y tomate

### **Plato principal**

Salmón sobre wok de verduras  
con crema de eneldo

### **Postre**

Tarta de queso Idiazábal  
con salsa de naranja amarga

### **De bebida**

Agua mineral

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

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 38€ (10% IVA incluido)

## Menú - 3 -

### Pequeño aperitivo de bienvenida

Chips de patata  
Aceituna Gordal

### Entrante

Ensalada de tres tomates con ventresca,  
aceitunas de Kalamata y pesto de remolacha

### Plato principal

Meloso de ternera con patatas al romero

### Postre

Mousse de dulce de leche  
con crema de *expresso*

### De bebida

Agua mineral

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

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 40€ (10% IVA incluido)

## Menú - 4 -

### Pequeño aperitivo de bienvenida

Chips de patata  
Aceituna Gordal

### Entrantes a compartir

Montadito de jamón ibérico  
en pan de coca con tomate  
Ensaladilla de atún con picos  
Nuestras bravas  
Calamares a la andaluza  
Croquetas de cochinillo y manzana

### Plato principal

Lomos de lubina con *trinxat*  
de patata y ajos tiernos

### Postre

Crema catalana con *carquinyolis*

### De bebida

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

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