



HOTEL ATENEA PORT



MENU DE TREBALL 1

Aperitiu de Benvinguda a taula
Canapès variats i còctel d'olives



Primer plat

Bouquet d'enciams amb pipes salades pelades i panses amb barret de pebrot vermell escalivat i rull de formatge de cabra caramel·litzat



Segon plat

Suprema de lluç amb saltat de daus de pernil salat i llimadures d'all, i timbalet de patata amb ceba

Les postres

Escuma de crema catalana amb xarop de fruits vermells



Celler:

Vi Negre i Blanc D.O. Empordà



Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 26 € IVA inclòs.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TREBALL 2

Aperitiu de Benvinguda a taula
Canapès variats i còctel d'olives



Primer plat

Timbal de verdures brasejades amb llàgrima de salsa de romesco,
pinyons i pernil salat



Segon plat


Melós de vedella cuinat a baixa temperatura amb parmentière de
pèsols i salsa de Porto



Les postres

Escuma de Baileys amb roques d'Oreo  

Celler:

Vi Negre i Blanc D.O. Empordà 
Aigües Minerals o Refresc
Cafè o infusió

Servei de pa 




Preu per persona 26 € IVA inclòs.



El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TREBALL 3

Aperitiu de Benvinguda a taula

Canapès variats i còctel d'olives  
Piruletes de Foie i xocolata 

Primer plat

Canelons de verdures fresques amb beixamel de ceba dolça



Segon plat

Suprema de corball a la meunière de taronja i graten de patates




Les postres

Amanida de fruites naturals i bola de gelat de coco



Celler

Vi Negre i Blanc Penedès 
Aigües Minerals o Refresc
Cafè o infusió

Servei de pa 




Preu per persona 30 € IVA inclòs.



El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TREBALL 4

Aperitiu de Benvinguda a taula

Canapès variats i còctel d'olives  
Piruletes de Foie i xocolata 

Primer plat

Bouquet d'enciams amb timbal de llagostins i bacallà confitat a l'oli de romaní



Segon plat

Entrecot de vedella amb patates trencades i salsa Cafè Paris



Les postres

Pastís Sacher amb boleta de gelat de vainilla



Celler:

Vi Negre i Blanc D.O. Penedès 

Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 


Preu per persona 30 € IVA inclòs.



El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TREBALL 5


Aperitiu de Benvinguda a taula

Canapès variats i còctel d'olives  



ENTRANTS A COMPARTIR

Tàrtar de salmó amb guacamole i espurnes de ceba fregida  

Coca de pa amb tomàquet i pernil Ibèric 

Croquetes de botifarra negra i parmesà  

Croquetes de verdura escalivada i formatge de cabra  

Llàgrimes de calamar empanades al xili  

"Meatballs" de vedella ecològica amb foie amb base salsa barbacoa

CARN o PEIX (*)

Suquet de cueta de rap tradicional    

O

Timbal de xai confitat a baixa temperatura amb la seva salsa i patates panaderes

Les postres

Mousse de taronja sanguina amb teula de xocolata negra   

Celler:

Vi Blanc Tuercebotas Tempranillo D.O. Ca. La Rioja 

Vi Negre Jardins de Perelada D.O. Empordà 

Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 34 € IVA inclòs.

(*) Carn o peix i les postres a confirmar quantitats màxim 5 dies abans o bé s'haurà d'escollir un plat igual per tothom.



El teu Hotel davant del Mar

HOTEL ATENEA PORT

★★★★★

MENU DE TREBALL 6

Aperitiu de Benvinguda a taula

Canapès variats i còctel d'olives  

Piruleta de Foie i Xocolata 

Mini conus de txangurro    

Primer plat

Caneló de confit d'ànec i foie amb beixamel trufada  

Segon plat

Llom de bacallà al forn sobre llit d'espaguetis de porros a la crema



Les postres

Mil fulles de festucs amb gerds amb quenelle de iogurt    

Celler

Vi Blanc Can Feixes Selecció D.O. Penedès 

Vi Negre 3 Fincas Criança de Perelada D.O. Empordà 

Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 38 € IVA inclòs.



El teu Hotel davant del Mar





HOTEL ATENEA PORT



MENU DE TREBALL 7


Aperitiu de Benvinguda a taula

Canapès variats i còctel d'olives  



Piruleta de Foie i Xocolata 

Mini cornets de txangurro    

Primer plat

Pota de pop a la brasa, amb escates de sal i pebre vermella de La Vera, acompanyat de patates confitades 

Segon plat

Filet de vedella amb salsa de ceps i tòfona, espàrrecs verds i flam de bacon  

Les postres

Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla amb nous de Macadàmia    

Celler

Vi Blanc Can Feixes Selecció D.O. Penedès 

Vi Negre 3 Fincas Criança de Perelada D.O. Empordà 

Aigües Minerals o Refresc
Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 38 € IVA inclòs.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar