



Restaurant
ATENEA



Menú

Les Corts

Entrantes

Ensalada Atenea

Jamón ibérico con pan de coca (Supl. 2€)

Salmón curado en casa con crema agria a las finas hierbas y sus tostaditas

Parrillada de verduras con hummus de calabaza asada

Croquetas melosas de jamón ibérico

Crema de níscolos con espuma de ajo escalibado y pan crujiente de hierbas

Huevo a baja temperatura, parmentier de patata y texturas de boletus

Raviolis de butifarra y setas con salsa de foie (Supl. 2€)

Principales

Pollo de corral relleno de frutos secos, verduritas de otoño asadas y su jugo

Carrillera de cerdo ibérico guisada con puré de coliflor y rebozuelos

Entrecote de ternera con patatas pont neuf y salsa de pimienta verde (Supl.3€)

Calamarcitos con cremoso de su tinta, cebolla caramelizada y chips de kale

Dorada confitada, romesco de nueces, trompeta amarilla y aceite de cebollino

Lubina a la parrilla, puré de calabaza, hinojo braseado y aceite de avellanas

Merluza al horno con mantequilla de anchoas y brócoli al vapor (Supl. 3€)

Arroz del día

Postres

Ensalada de frutas naturales y de temporada

Tatín de manzana con crema de leche

Espuma de crema de Sant Josep con carquiñolis

Tarta de chocolate con dulce de leche

Surtido de helados y sorbetes

23€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

El menú incluye: un entrante, un plato principal, un postre o café y bebidas (Refrescos, cerveza, agua mineral o copa de vino con D.O.)

Joan Güell, 207-211 - 08028 Barcelona - T.93 490 66 40 - F.93 330 10 76

comercial@restaurantatenea.com - www.restaurantatenea.com - www.bethhotels.com

