



Restaurant
ATENEA



Menú

Les Corts

Entrantes

Ensalada Atenea

Xatonada (escarola, romesco, bacalao, atún, sardina ahumada y olivas)

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

Salmon curado en casa con mantequilla de limón y tostaditas

Parrillada de verduras con salsa romesco

Nuestras croquetas melosas de jamón ibérico

Crema de calabaza con crujiente de jamón ibérico y aceite de naranja

Raviolis de alcachofas y jamón con salsa de salvia, mantequilla y parmesano

Principales

Calamarcitos a la plancha con butifarra negra y espuma de guisantes, albahaca y menta

Salmón con puré de patata ahumada y chips de alcachofas

Lubina a la plancha con sanfaina de olivas y salsa de puerro escalibado

Pollo de corral relleno de frutos secos a la catalana

Bombón de pies de cerdo relleno de ceps y foie con pack choy y salsa de su jugo

Meloso de ternera con gnocchi de patata y salsa trufada

Entrecote de ternera de Girona con patatas pont neuf a las finas hierbas y salsa de pimienta (supl.3€)

Arroz del día

Postres

Ensalada de frutas naturales y de temporada

Coulant de chocolate con interior de caramelo

Espuma de crema de San Josep con carquiñoles

Bizcocho de miel y almendras con toques de naranja y canela

Surtido de helados y sorbetes

20€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

El menú incluye: un entrante, un plato principal, un postre o café y una bebida (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