MENÚS CELEBRACIONES

2022

Información y Reservas
617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

ATENEA BARCELONA APARTHOTEL
★★★★

2CERO7
RESTAURANT

Menú nº 1

Detalle de bienvenida en mesa

Dados de queso curado al aceite de romero

Cóctel de aceitunas

Entrantes a compartir

Ensalada de corazones de lechuga con langostinos, guacamole y virutas de queso Idiazábal, a la vinagreta de mostaza antigua.

Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Croqueta de cochinillo y manzana

Croqueta de gamba

Mejillones a la crema de vino blanco con cilantro

Mini brocheta de pollo y verduras con chili dulce

Latita con canelón de foie y trufa con su bechamel

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Lomos de lubina sobre lecho de tartar de verduritas y almejas a la crema de eneldo

Meloso de cerdo a baja temperatura con parmentière de manzana asada y salsa de vino tinto

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco y tinto Espiadimonis – D.O. Empordà

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

47 €

por persona. IVA incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

Menú nº 2

Detalle de bienvenida en mesa

Mini empanadilla criolla

Cóctel de aceitunas

Entrantes a compartir

Ensaladilla de frutos del mar y marisco (pulpo, langostino, mejillones, cangrejo) con salsa pico de gallo

Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Cilindros de pan con tartar de salmón marinado y guacamole

Croqueta de pollo y curry

Croqueta de gorgonzola y nueces

Calamares a la Andaluza con mayonesa de lima

Risotto de alcachofas y butifarra negra

Mini hamburguesa Atenea con queso brie y salsa barbacoa

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Suprema de corvina sobre lecho de sanfaina con trompetas de la muerte y mejillones

Meloso de ternera a baja temperatura, con timbal de patata dulce, calabacín y berenjena con su reducción de vino de Oporto

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco Mariner - D.O. Penedès

Vino tinto Dairo - D.O. Montsant

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

50 €

por persona. IVA incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

Menú nº 3

Detalle de bienvenida en mesa

Dados de queso curado al aceite de romero

Cóctel de aceitunas

Entrantes a compartir

Ensalada de tomate kumato con ventresca de atún, boquerones y aceitunas de kalamata

Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Calamares a la andaluza con salsa tártara

Croqueta de boletus y trufa

Croqueta de queso azul y cebolla caramelizada

Pan Bao de pulled pork con salsa barbacoa y encurtidos

Cilindro de pan relleno de mousse de foie y dados de manzana caramelizada

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Lomo de bacalao con muselina de romesco y cigala, sobre lecho de patata panadera

Costilla de vaca a baja temperatura con gratén de patata a la trufa y su salsa

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco Mariner - D.O. Penedès

Vino tinto Dairo - D.O. Montsant

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

53,95 €

por persona. IVA incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

Menú nº 4

Detalle de bienvenida en mesa

Dados de queso curado al aceite de romero

Chips de verduras

Entrantes a compartir

Ensalada de queso de cabra, manzana y cebolla caramelizada a la vinagreta de frutos secos
Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen
Triángulos de pasta brick rellenos de butifarra con piquillos y piñones
Brocheta de pollo Tsukune con salsa Teriyaki
Latita de canelón de bogavante con bechamel de romesco
Bomba de pulpo con salsa brava

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Colita de rape al ajo quemado con mejillones y gamba langostera
Lingote de cordero con timbal de berenjenas y moniato a la miel con salsa de pistacho

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco Baluarte - D.O. Rueda
Vino tinto Mimètic - D.O.Calatayud

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

58 €

por persona. IVA incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.

Información y Reservas
617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

Menú nº 5

Aperitivo de bienvenida de pie

Mini quiches de bacón y puerros
Hummus de garbanzos, brócoli y tahini con sticks de pan de algas
Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen
Croqueta de rape y gamba
Pan bao de calamares a la Andaluza con salsa tártara
Saquitos de bogavante con salsa cóctel
Mini hamburguesa de presa ibérica con queso Edam

Bebida aperitivo

Vino blanco, tinto y rosado Espiadimonis (D.O Empordà)
Vermut blanco, negro y rosado Yzaguirre
Cava Perelada Brut Rosado
Refrescos
Bitter sin alcohol
Cerveza de barril y sin alcohol

Plato principal

Solomillo de ternera con wok de verduras, patatas arrugadas y salsa de Oporto
Servicio de pan

Bodega

Vino tinto Mimètic – D.O. Calatayud
Aguas Minerales
Refrescos o cervezas

De postre

Pastel de celebración a escoger
Copa de cava Oliver Batllori Brut Nature – D.O. Cava

Café o infusión

74 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas
617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

(disponemos de platos sin gluten)

Menú Infantil

Primer plato a escoger

Macarrones blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte

Canelones de carne con salsa bechamel

Espalda de jamón ibérico con pan con tomate

Segundos platos a escoger

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas

Hamburguesa de ternera con patatas naturales fritas

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración

(otros alérgenos según pastel))

Bebida

Refresco o agua mineral

28 €

por persona. IVA incluido

(½ menú: un plato, postres y bebida 23,00€ IVA Incluido)

Aperitivo Infantil (OPCIONAL)

Patatas chip, Olivas rellenas de anchoa, Croquetas de pollo

6 €

por persona. IVA incluido

Información y Reservas

617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

Pasteles de celebración

Massini tradicional (bizcocho con crema quemada por encima, relleno de nata y trufa. El relleno también puede ser de un sólo gusto: nata, trufa o crema)

Massini de nata y fresa

Semifrío de limón

Semifrío de fresones

Sacher de chocolate con mermelada de fresa

Selva negra de chocolate, nata y frutos rojos

Sara de mantequilla y almendras *(supl. 1€)*

Nata (bizcocho relleno de nata y cobertura de nata)

Chocolate blanco (bizcocho relleno de mousse de chocolate blanco, crema suave de limón y cobertura de chocolate blanco)

Triple chocolate

Pastel de galleta Oreo

Los pasteles se pueden presentar o bien servir directamente como unos postres, según deseen.

SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES

Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile de 2.30 horas
750,00€ *(incluye SGAE e impuestos)*

Servicio de cañón de proyección y pantalla
75,00€

Minutas personalizadas desde
1€ / persona

Barra de bebidas (precio cerrado para banquetes)
8€ / consumición

Alquiler de sala horas extras / servicios externos
195€/h

Canon fotógrafo banquetes hasta 70 personas
100€

Cánon fotógrafo resto banquetes
175€

Decoración con globos
Consultar precios

Todos los precios son con impuestos incluidos

Alergias

En caso de sufrir alguna intolerancia o alergia ha de comunicarse previamente durante la contratación de servicios. **En caso de comunicarlo el mismo día, puede ser que no haya margen de maniobra.**

El hotel Atenea Barcelona es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.

Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación tanta para adultos como para niños; fotógrafos, audiovisuales y cualquier otro servicio relativo a las celebraciones.

Consulte presupuesto o información sin compromiso.

No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel, a excepción del servicio de fotografía, siempre que se cumpla con el pago del canon correspondiente y con el comprobante de servicios profesionales.

No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y otra normativa vigente.

MENÚS CELEBRACIONES

Información y Reservas
617 019 754 o 934 906 640 reservas@2cero7restaurant.com – www.aparthotelatenea.com

ATENEA BARCELONA APARTHOTEL
★★★★

2CERO7
RESTAURANT