HOTEL ATENEA PORT
★★★★

MENÚ CELEBRACIÓN -1-

Aperitivo de bienvenida en mesa
Canapés variados y cóctel de olivas

Entrantes a compartir:
Tártar de salmón con guacamole y chispas de cebolla frita
Coca de pan con tomate y Jamón Ibérico
Croquetas de butifarra negra y parmesano
Croquetas de verdura escalibada y queso de cabra
Lágrimas de calamar empanadas al chili
Albóndigas de ternera ecológica con foie y base de salsa barbacoa

Segundo plato de carne o pescado (*)

Meloso de ternera con su salsa, con parmentière de guisantes
Y chips de patata violeta
O
Suprema de corvina a la meunière de naranja y gratinado de patatas

Postres
Pastel de Celebración a elegir
Copa de cava NUUS Selecció Brut Nature para brindar

Bodega
Vino blanco Y tinto El Circo D.O. Cariñena
Agua mineral
Refresco o cerveza
Café o infusión

Servicio de pan

Precio por persona 35 € IVA Incluido

(*) Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal se ha de cerrar el menú con un plato único para todos.

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LACTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar

HOTEL ATENEA PORT
★★★★

MENÚ CELEBRACIÓN -2-

Aperitivo de bienvenida en mesa
Canapés variados y cóctel de olivas

Entrantes a compartir
Tartar de salmón con guacamole y chispas de cebolla frita
Coca de pan con tomate y Jamón Ibérico
Croquetas de butifarra negra y parmesano
Croquetas de verdura escalibada y queso de cabra
Lágrimas de calamar empanadas al chili
Albóndigas de ternera ecológica con foie y base de salsa barbacoa

CARNE o PESCADO (*)
Suquet de cola de rape tradicional
o
Timbal de cordero confitado a baja temperatura con su salsa i patatas panaderas

Les postres
Pastel de Celebración a elegir
Copa de cava NUUS Selecció Brut Nature para brindar

Bodega

Vino Blanco Tuercebotas Tempranillo D.O. Ca. La Rioja
Vino Negro Jardins de Perelada D.O. Empordà
Agua mineral
Refresco o cerveza
Café o infusión

Servicio de pan

Precio por persona 38 € IVA Incluido.

(*) Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal se ha de cerrar el menú con un plato único para todos.

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LACTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar

HOTEL ATENEA PORT
★★★★

MENU CELEBRACIÓN -3-

Para picar en mesa

Chips de verdura con salsa de aperitivo
Piruleta de foie y chocolate
Canapés variados

Primeros platos a compartir

Festival de mar

Ensalada de atún marinada con soja y guacamole
Langostinos cocidos en agua de mar con salsa rosa
Pulpo a Feira con escamas de sal fumada
Lágrimas de calamar empanado con un toque de chili
Gambas con picada de ajo y perejil

Plato principal (*)

Entrecot de ternera a la parrilla con trinxat de patata, cebolla y pimiento escalibado
O
Lomo de bacalao a la ``Mousselina" de ajo y aceite
sobre cama de puerros a la crema

Postres

Pastel de celebración a elegir
Copa de cava Raimat Chardonnay Brut Nature Pinot Noir para brindar

Bebidas

Vino Blanco Can Freixes Selecció - D.O. Penedès
Vino Tinto Ánima de Raimat – D.O. Costes del Segre
Agua mineral, refrescos o cerveza
Café o infusión

Servicio de pan

Precio por persona 44 € IVA incluido

(*) Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal se ha de cerrar el menú con un plato único para todos.

El teu Hotel davant del Mar

HOTEL ATENEA PORT
★★★★

MENU CELEBRACIÓN -4-

Para picar en mesa
Chips de verdura
Piruleta de parmesano
Canapés variados

Primer plato
Ensalada con bacalao confitado al aceite de romero y langostinos aromados con chispas de cebolla frita

Segundo Plato
Suquet de lomo de rape tradicional
O
Filete de ternera con salsa Café Paris y milhojas de patata

Postres
Pastel de celebración a elegir e
Copa de Cava Raimat Chardonnay Brut Nature Pinot Noir para brindar

Bebidas
Vino Blanco Can Freixes Selecció – D.O. Penedès
Vino Tinto Ánima de Raimat – D.O. Costes del Segre
Agua mineral, refresco o cerveza

Café o infusión

Servicio de pan

Precio por persona 48 € IVA incluido.

(*) Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal se ha de cerrar el menú con un plato único para todos.

MENÚ CELEBRACIÓN -5-

El teu Hotel davant del Mar

HOTEL ATENEA PORT
★★★★

MENÚ CELEBRACIÓN -5-

Para picar en pie en terraza exterior

Chips de verduras
Mini brocheta de piña natural con Jamón Ibérico
Vaso de mousse de foie y compota de pera
Dado de patata y pulpo con pimentón de la Vera, aceite de oliva y escamas de sal
Dátiles con bufanda de bacón
Croquetas de chorizo, camembert y miel
Lágrimas de calamar empanados con un toque de chili
Albóndigas de cordero con salsa BBQ

Bebida

Refrescos y cerveza de barril
Vino blanco, tinto o rosado D.O. Empordà
Cava Rosat – D.O. Cava
Vermouth Blanco i Negro
Bitter sin alcohol
Agua mineral

(En mesa)

Primer plato

Canelón de pescado y marisco con bechamel de puerros
Vino Blanco Tuercebotas Tempranillo – D.O. La Rioja

Segundo plato

Filete de ternera con salsa de Pedro Ximénez, espárragos verdes y flan de bacón
Vino Tinto Ánima de Raimat – D.O. Costes del Segre
Agua mineral, refrescos y cerveza

Servicio de pan

Postre

Pastel de celebración a elegir
Cava Raimat Chardonnay Brut Nature Pinot Noir
Café o infusión

Precio por persona 58 € IVA incluido.

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LACTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar

HOTEL ATENEA PORT

★★★★

Propuesta de pasteles de celebración

. Massini tradicional (Bizcocho con crema quemada por encima, relleno de nata i trufa. El relleno también puede ser de un solo gusto: Nata o trufa o crema)

. Semifrío de limón

. Semifrío de fresones

.Tarte sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

. Selva negra de chocolate, nata y frutos rojos

. Sara de mantequilla y almendras

. 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

.Meloso de nata relleno de gelée de fresa

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