

MENU DE TRABAJO 1

Aperitivo de bienvenida en mesa
Canapés variados y cóctel de olivas



Primer plato

Ensalada con pipas saladas peladas y pasas con pimiento rojo escalibado y rulo de queso de cabra caramelizado



Segundo plato


Suprema de merluza con salteado de dados de jamón serrano y limaduras de ajo, y timbal de patata con cebolla


Postre

Espuma de crema catalana con jarabe de frutos rojos



Bodega:

Vino blanco y tinto D.O. Empordà 
Agua mineral o refresco
Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 26 € IVA incluido.



El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TRABAJO 2

Aperitivo de bienvenida en mesa
Canapés variados y cóctel de olivas



Primer plato

Timbal de verduras braseadas con lagrima de salsa romesco,
piñones y jamón serrano



Segundo plato


Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con parmentière de
guisantes y salsa de Oporto



Postre

Espuma de Bailey con rocas de Oreo 

Bodega

Vino blanco y tinto D.O. Empordà 
Agua mineral o refresco
Café o infusión

Servicio de pan 




Precio por persona 26 € IVA incluido.



El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TRABAJO 3

Aperitivo de bienvenida en mesa

Canapes variados y cóctel de olivas  
Piruletas de foie y chocolate 

Primer plato

Canelones de verduras frescas con bechamel de cebolla dulce
 


Segundo plato

Suprema de corvina a la meunière de naranja y gratinado de patatas
 

Postre

Ensalada de frutas naturales con bola de helado de coco


Bodega

Vino blanco y tinto D.O. Penedès 
Agua mineral o refresco
Café o infusión

Servicio de pan 




Precio por persona 30 € IVA incluido.



El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TRABAJO 4

Aperitivo de bienvenida en mesa

Canapés variados y cóctel de olivas  
Piruletas de foie y chocolate 

Primer plato

Ensalada verde con timbal de langostinos y bacalao confitado al aceite de romero



Segundo plato

Entrecot de ternera con patatas rotas y salsa de Café Paris




Postre

Tarta Sacher con bola de helado de vainilla



Bodega

Vino blanco y tinto D.O. Penedès 
Agua mineral o refresco
Café o infusión

Servicio de pan 



Precio por persona 30 € IVA incluido.



El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TRABAJO 5


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  

Albondigas 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 y patatas panaderas

Postres

Mousse de naranja sanguina con teja de chocolate negro   


Bodega

Vino Blanco Tuercebotas Tempranillo D.O. Ca. La Rioja 

Vino Tinto Jardins de Perelada D.O. Empordà 

Agua mineral o refresco

Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 34 € IVA incluido.

(*) Carne o pescado y los postres se deben de confirmar máximo 5 días antes o se puede de elegir el mismo plato para todos los comensales.




El teu Hotel davant del Mar

MENU DE TRABAJO 6

Aperitivo de bienvenida en mesa

Canapés variados y cóctel de olivas  


Piruleta de Foie y chocolate 

Mini conos de txangurro    

Primer plato

Canelón de confit de pato y foie con bechamel trufada  

Segundo plato

Lomo de bacalao al horno sobre cama de espaguetis de puerros a la crema 

Postre

Milhojas de pistacho con frambuesas y quenella de yogurt



Bodega

Vino Blanco Can Feixes Selecció D.O. Penedès 

Vino Tinto 3 Fincas Criança de Perelada D.O. Empordà 

Agua mineral o refresco

Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 38 € IVA incluido.



El teu Hotel davant del Mar




HOTEL ATENEA PORT



MENU DE TRABAJO 7


Aperitivo de bienvenida en mesa

Canapés variados y cóctel de olivas  



Piruleta de Foie y Chocolate 

Mini cornetes de txangurro    

Primer plato

Pata de pulpo a la brasa, con escamas de sal y Pimentón de La Vera, acompañado de patatas confitadas 

Segundo plato

Filete de ternera con salsa de boletus y trufas, espárragos verdes y flan de bacón  

Postre

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla con nueces de Macadamia    

Bodega

Vino Blanco Can Feixes Selecció D.O. Penedès 

Vino tinto 3 Fincas Criança de Perelada D.O. Empordà 

Agua mineral o refresco
Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 38 € IVA incluido.



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