



# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBALL 1

### Aperitiu de Benvinguda a taula

Piruleta de Parmesà amb herbes provençals i olives amanides



### Primer plat

Timbal de verdures brasejades sobre llit de tomàquet concassé  
I formatge Provolone



### Segon plat

Suprema de corball amb patates panaderes i salsa marinera

### Les postres

Flam de mato amb gelee de mel



### Celler

Vi Negre i Blanc D.O. Carinyena



Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa



Preu per persona 26 € IVA inclòs.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar



# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBALL 2

### Aperitiu de Benvinguda a taula

Piruleta de Parmesà amb herbes provençals i olives amanides



### Primer plat

Crema de carbassa amb espurnes de foie i crostons de pa



### Segon plat

Melós de vedella cuinat a baixa temperatura amb parmentière de patata trufada i salsa Porto



### Les postres

Sacher amb llàgrima de fruits vermells



### Celler

Vi Negre i Blanc Espiadimonis - D.O. Empordà



Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa



Preu per persona 26 € IVA inclòs.



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





# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBALL 3

### Aperitiu de Benvinguda a taula

Piruleta de Parmesà amb herbes provençals i olives amanides  

### Primer plat

Raviolis de ceps amb beixamel suau de Idiazàbal



### Segon plat

Orada a l'esquena amb oli d'orenga i cítrics, trinxat de patata amb pebrot del Piquillo



### Les postres

Amanida de fruites naturals

### Celler

Vi Negre i Blanc Espiadimonis D.O. Empordà 

Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 30 € IVA inclòs.



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







# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBALL 4

### Aperitiu de Benvinguda a taula

Piruleta de Parmesà amb herbes provençals  

Canapè de mousse de foie i figues  

### Primer plat

Bouquet d'enciams amb lloms de tonyina, seitó marinat, tomàquet kumato i olives de Kalamata



### Segon plat

Entrecot de vedella amb salsa pebre i graten de patata



### Les postres

Crema catalana amb maduixes



### Celler

Vi Negre i Blanc Espiadimonis D.O. Empordà 

Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 30 € IVA inclòs.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



E-X  
DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar





# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBALL 5



### Aperitiu de Benvinguda a taula

Canapè de mousse de foie i figues i olives amanides  


### Entrants a compartir

Tàrtar de vedella amb els seus entrebancs

Coca de pa amb tomàquet i pernil Ibèric 

Croquetes de formatge Idiazàbal i codony  

Broqueta de llagostí en tempura negra i aribag cruixent  

Pop a la gallega amb pebre de La Vera 

### Segon plat (\*)

Suquet de suprema de lluç    

o

Timbal de garrí confitat a baixa temperatura amb la seva salsa i compota de poma

### Les postres

Banda de crema amb fruites naturals   

### Celler:

Vi Blanc Mozares Verdejo D.O. Rueda 

Vi Negre 4 Gotas Collita D.O.Ca. La Rioja 

Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 35 € IVA inclòs.

(\*) Carn o peix a confirmar quantitats màxim 5 dies abans o bé s'haurà d'escollir un plat igual per tothom.



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





# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBALL 6

### Aperitiu de Benvinguda a taula

Xips de verdures

Canapè de mousse de foie i figues  

### Primer plat

Tàrtar de tomàquet, llagostins i alvocat amb maonesa de llima  

### Segon plat

Filet de vaca amb salsa Stroganoff, patata trencada i saltat de bolets




### Les postres

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i nous de Macadàmia  



### Celler

Vi Blanc Amat Xarel·lo - D.O. Empordà 

Vi Negre Catania - D.O. Ribera del Duero 

Aigües Minerals o Refresc

Cafè o infusió

Servei de pa 

Preu per persona 39 € IVA inclòs.



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

### **De Beguda**

Refresc Coca Cola  
Refresc Schweppes  
Suc de fruites  
Cervesa FREE  
Cervesa barril  
Vi blanc, negre o rosat Espiadimonis D.O. Empordà  
Cava Rosat – D.O. Cava  
Vermouth Blanc i Negre  
Bitter Sense alcohol  
Aigua

Preu: 7€ per persona, servei inclòs.

### **Aperitius alternatius suggerits ( a afegir al preu de 7€ per persona)**

PVP per  
persona

#### **Aperitiu fred**

Gaspatxo de maduixes amb got	1,00 €
Piruleta de foie amb mermelada de tomàquet	2,00 €
Xupa xup de formatge de cabra i sèsam	2,00 €
Rocher de formatge i figues	1,50 €
Xupa xup de Torta de la Serra amb xocolata negra i pols de pernil	1,50 €
Xupa Xup farcirt de pollastre tika masala amb curry, xocolata i coco	1,50 €
Cullereta amb milfulles de salmó i cremos de formatge	1,75 €
Macaron vermell farcirt de foie	2,00 €
Macaron negre farcirt de boletus	2,00 €
Macaron groc farcirt de pernil ibèric de gla	2,00 €
Gotet de salmorejo amb espurnes de pernil	3,00 €
Gotet de bacalla purruslada i biscaina amb ciboulet	3,00 €

#### **Aperitiu calent**

Croqueta de Idiazàbal i codony	1,75 €
Croqueta de trompetes de la mort i moniato	1,75 €
Croqueta de botifarra del Perol, menta i pèsols	1,75 €
Cuixeta de guatlla Villeroy	3,00 €
Broqueta de llagostí en tempura negra i airbag de porc	2,00 €
Broqueta de pit de pollastre	3,00 €
Broqueta de xai marinat	3,50 €
Broqueta de llom amb poma i salsa BBQ	3,50 €
Mini burger de cua bou amb mostassa	3,50 €
Mini burger de vedella de Retinto amb salsa i ceba cruixent	3,50 €

#### **A més a més**

Arròs, o fideuà, o risotto	3,00 €
Formatges nacionals e internacionals	2,50 €
Pernil ibèric de gla amb pa tomàquet, tallat a ma (Min. 100 PAX)	4,50 €
Japonès: Niguiris, Makis i California Rolls	3,75 €