

MENU DE TRABAJO 1

Aperitivo de Bienvenida en mesa

Piruleta de Parmesano con hierbas provenzales y aceitunas aliñadas



Primer plato

Timbal de verduras braseadas sobre lecho de tomate concassé y queso Provolone



Segundo plato

Suprema de corvina con patatas panadera y salsa marinera

Los postres

Flan de requesón con gelée de miel



Celler

Vino blanco y tinto D.O. Cariñena



Aguas minerales o refresco

Café o infusión

Servicio de pan



Precio por persona 26 € IVA incluido.



El teu Hotel davant del Mar



# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBAJO 2

### Aperitivo de Bienvenida en mesa

Piruleta de Parmesano con hierbas y aceitunas aliñadas



### Primer plato

Crema de calabaza con virutas de foie y picatostes



### Segundo plato

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con parmentière de patata trufada y salsa Porto



### Los postres

Sacher con lágrima de frutos rojos




### Bodega:

Vino blanco y tinto *Espiadimonis* - D.O. Empordà



Aguas minerales o refresco

Café o infusión

Servicio de pan 

Precio per persona 26 € 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

MENU DE TRABAJO 3

Aperitivo de Bienvenida en la mesa

Piruleta de Parmesano con hierbas provenzales y aceitunas aliñadas



Primer plato

Raviolis de boletus con bechamel suave de Idiazábal



Segundo plato


Dorada al aceite de orégano y cítricos y *trinxat de patata* con pimiento del piquillo



Los postres

Ensalada de frutas naturales

Bodega

Vino blanco y tinto *Espiadimonis* D.O. Empordà   
Aguas minerales o refresco  
Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 30 € IVA incluido.



El teu Hotel davant del Mar







# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBAJO 4

### Aperitivo de Bienvenida en la mesa

Piruleta de Parmesano con hierbas provenzales  

Canapé de mousse de foie e higos  

### Primer plato

Bouquet de lechugas con lomo de atún, boquerón marinado, tomate kumato y aceitunas de Kalamata



### Segundo plato

Entrecot de ternera a la salsa de pimienta y gratén de patata



### Los postres

Crema catalana con fresitas




### Bodega:

Vino blanco y tinto *Espiadimonis* D.O. Empordà 

Aguas minerales o refresco

Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 30 € IVA incluido.



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

MENU DE TREBAJO 5

Aperitivo de Bienvenida en la mesa

Canapé de mousse de foie e higos y aceitunas aliñadas  

ENTRANTES A COMPARTIR

Tártar de ternera con sus acompañamientos

Coca de pan con tomate y jamón Ibérico 

Croquetas de queso Idiazábal y membrillo  

Brocheta de langostino en tempura negra y airbag crujiente  

Pulpo a la gallega con pimentón de La Vera 

CARNE o PESCADO (\*)

Suprema de merluza en suquet    

O

Timbal de cochinillo confitado a baja temperatura con su salsa y compota de manzana

Los postres

Banda de crema con frutas naturales   

Bodega:

Vino Blanco Mozares Verdejo D.O. Rueda 

Vino Tinto 4 Gotas Collita D.O.Ca. La Rioja 

Aguas Minerales o Refrescos

Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 35 € IVA incluido.

(\*) Carne o pescado y los postres a confirmar cantidades máximo 5 días antes o bien se tendrá que escoger un plato igual para todos.



El teu Hotel davant del Mar





# HOTEL ATENEA PORT



## MENU DE TREBAJO 6

### Aperitivo de Bienvenida en la mesa

Chips de verduras

Canapé de mousse de foie e higos  

### Primer plato

Tártar de tomate, langostinos y aguacate con mayonesa de lima



### Segundo plato

Filete de vaca con salsa Strogonoff, patata rota y salteado de setas



### Los postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla y nueces de Macadamia



### Bodega

Vino Blanco Amat Xarel·lo - D.O. Empordà 

Vino Tinto Catania - D.O. Ribera del Duero 

Aguas Minerales o Refresco

Café o infusión

Servicio de pan 

Precio por persona 39 € 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

### **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 €