HOTEL ATENEA PORT ★★★★

El teu Hotel davant del Mar

MENÚ MIGDIA/NIT - Menú mediodía/noche - *Dejeuner/dîner menu* - *Lunch/dinner menu*

(Dilluns a divendres migdia no festiu - De Lunes a Viernes mediodia no festivo - Lundi vendredi midi - Monday to friday noon)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS - PREMIERS PLATS - FIRST COURSES:

1-Amanida amb tàrtar de tomàquet, pastanaga, cogombrets, pera i vinagreta de iogurt i menta
1-Ensalada con tártaro de tomate zanahoria, pepinillos, pera y vinagreta de yogur y menta
1-Salade de tomate, carotte, concombre, poire et vinaigrette de yaourt et de menthe
1-Tartare tomato salad with, carrot, cucumber, pear and vinaigrette of yogurt and mint

2-Milfulls d'albergínia, tomàquet i mozzarela
2-Milhojas de berenjena, tomate y mozzarella
2-Yarrow de l'aubergine avec tomate et mozzarella
2-Yarrow of eggplant, tomato and mozzarella

3-Crema de pèsols amb pera caramel·litzada i pinyons
3-Crema de guisantes con pera caramelizada y piñones
3-Crème de petits pois avec poire caramélisée et noix de pin
3-Cream of peas with caramelized pear and pine nuts

4-Ous estrellats amb patates fregides i daus de botifarra negra
4-Huevos estrellados con patatas fritas y dados de butifarra negra
4-Oeufs frits avec de frites et boudin noir
4-Fried eggs with French fried and Black Sausage

5-Papardelle a la putanesca
5-Papardelle a la putanesca
5-Papardelle pasta avec sauce a la putanesca
5-Papardelle pasta with putanesca sauce

SEGONS PLATS - SEGUNDOS - PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES:

1-Suprema de lluç amb salsa verda i cloïsses
1-Suprema de merluza con salsa verde y almejas
1-Merlu à la sauce verte et palourdes
1-Hake with green sauce and clams

2-Seitons a l'andalusa amb pa amb tomàquet
2-Boquerones a la andaluza con pan con tomate
2-Anchois frits a l'andalous avec du pain à la tomate
2-Andalusian fried anchovies with tomato bread

3-Risotto de verdures amb romesco
3-Risotto de verduras con romesco
3-Risotto de légumes avec romesco
3-Risotto of vegetables with romesco

4-Saltat de vedella amb bolets i piquillos
4-Salteado de ternera con setas y piquillos
4-Veau poêlé aux champignons et poivrons
4-Sautéed veal with mushrooms and Peppers

5-Tournedo de pollastre farcit de sobrassada i dàtils amb salsa d'avellanes
5-Tournedo de pollo relleno de sobrasada y dátiles con salsa de avellanas
5-Tournedo de poulet farci aux saucisse et dates à la sauce aux noisettes
5-Tournedo of chicken stuffed with sausage and dates with hazelnut sauce

***Suprema de corball amb llagostins i parmentier de piquillos**
**Suprema de corvina con langostinos y parmentier de piquillos*
**Courbine suprême avec crevettes et parmentier de poivrons*
**Supreme of weakfish with prawns and parmentier of piquillos*

***Entrecot de vedella a la graella amb carxofes al forn**
**Entrecot de ternera a la parrilla con alcachofas al horno*
**Entrecôte de veau grille avec des artichauts au four*
**Grilled beef entrecote with baked artichokes*

Supl. 4€

POSTRES - POSTRES - DESSERTS - DESSERTS:

1-Amanida de fruita natural - *Salade de fruits frais*
1-Ensalada de fruta fresca **-** *Fresh fruit salad*

2-Mousse de xixona amb toffee *- Mousse de nougat au caramel*
2-Mousse de jijona con toffee - Nougat mousse with toffee

3-Pastis de pa de pessic xocolata amb nous *- Gâteau au chocolat aux noix*
3-Bizcocho chocolate con nueces - Chocolate cake with walnuts

4-Pannacotta amb fruits vermells - *Pannacotta aux fruits rouges*
4-Pannacotta con frutos rojos - Pannacotta with red fruits

5-Assortiment de sorbets: llimona i poma *- Assortiment de sorbets: citron et pomme*
5-Surtido de sorbetes: limón y manzana - Assortment of sorbets: lemon and apple

Del 4-8 Febrer 2019

Vi recomanat del mes:
Vino recomendado del mes:
Vin recommandé du mois:
Recommended wine of month:

Amat Jove Negre
D.O. Empordà (Catalunya)
Bodegues Celler Trobat
Varietat raïm: Merlot/Garnatxa

PREU: 13.90 € / 75 CL
PRECIO: 13.90 € / 75 CL
PRIX: € 13.90 / 75 CL
PRICE: € 13.90 / 75 CL

AVUI DE SEGON TENIM - HOY DE SEGUNDO TENEMOS - TODAY - AUJOURD'HUI:

DIJOUS - *JUEVES - JEUDI - THURSDAY*:
Paella marinera
Paella marinera
Paella aux fruits de mer
Seafood paella

DIVENDRES - *VIERNES - VENDREDI - FRIDAY*:
Fideuà
Fideua
Fideua (Nouilles aux fruits de mer)
Fideua (Seafood noodles)

18,00 € IVA INCLÒS

INCLUIDO - TAXES INCLUSES - INCLUDED TAX

(Escollint plat únic **12,50 € IVA inclòs,** només migdia)
(Escogiendo plato único **12,50 € IVA incl.** solo mediodía)
(Le choix d'un plat unique **12,50 €,** seulement à midi)
(Choosing a single dish **12,50 €,** only at noon)

Pa*, beguda (½ aigua o copa vi, o cervesa Estrella o refresc) i cafè o infusió
Pan*, bebida (½ agua, copa vino, o cerveza Estrella o refresco) café o infusión
Pain*, des boissons (½ eau, ou verre vin, ou bière ou boisson gazeuse) et café ou thé
Bread*, drinks (½ water, or glass wine, or beer, or soft drink) and coffee or tea
***Pa sense gluten - pan sin gluten - pain sans gluten - gluten-free bread 0,50 €**