



Menús de empresa 2022

Información y Reservas: 93 222 60 06 (extensión Convencions) o 673.770.204 - Visitas concertadas

convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

Menú de empresa -1-

Detalle de bienvenida en mesa

Dados de queso al aceite de romero

Tostadita de guacamole

Primer plato

Crepes de espinacas, ricota, bacón y pasas, a la bechamel de pimiento del Piquillo

Segundo plato

Redonditos de pollo rellenos de langostinos y marisco fileteados y acompañados de patatas confitadas

Servicio de pan

De postre

Brownie con helado de vainilla

Bodega

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

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 29€, IVA Incluido.

Menú de empresa -2 -

Detalle de bienvenida en mesa

Dados de queso al aceite de romero
Tostadita de cremoso de piquillo

Primer plato

Ensalada de brotes verdes con tomate raff, sardinas ahumadas y dátiles, al pesto de pistacho

Segundo plato

Suprema de salmón gratinada con costra de eneldo, sobre lecho de quinoa vegetal

Servicio de pan

De postre

Sacher de chocolate con mermelada de fresa

Bodega

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

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 32€, IVA Incluido.

Menú de empresa -3 -

Detalle de bienvenida en mesa

Dados de queso al aceite de romero
Chips de patatas con pimentón de la Vera

Primer plato

Crema de zanahoria al curry, con leche de coco y anacardos caramelizados

Segundo plato

Abanico de cerdo con salsa de mostaza, sobre parmenitère y espárragos verdes

Servicio de pan

De postre

Mousse de chocolate blanco con crema suave de limón

Bodega

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

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 32€, IVA Incluido.

Menú de empresa -4 -

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso al tomillo

Chips de yuca al curry

Primer plato

Raviolis de alcachofa y jamón acompañados de tomate concassé y albahaca

Segundo plato

Bacalao con gratén de alioli de membrillo, sobre sanfaina con setas

Servicio de pan

De postre

Mousse de cítricos

Bodega

Vino blanco Mariner - D.O. Penedès

Vino tinto Dairo - D.O.Montsant

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 34€, IVA Incluido.

Menú de empresa - 5 -

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso al tomillo

Chips de yuca al curry

Primer plato

Canelón de pescado y marisco a la bechamel de gambas

Segundo plato

Meloso de ternera a baja temperatura con parmentière de patata, tomatates secos y salsa de Oporto

Servicio de pan

De postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Vino blanco Mariner - D.O. Penedès

Vino tinto Dairo - D.O.Montsant

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 38€, IVA Incluido.

Menú de empresa - 6 -

Detalle de bienvenida en mesa

Tostadita de guacamole
Chips de yuca al curry

Entrantes a compartir

Ensalada de corazones de lechuga con langostinos, guacamole y virutas de queso Idiazábal,
a la vinagreta de mostaza antigua.
Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen
Latita de canelón de bogavante con bechamel de romesco
Croqueta de cochinillo y manzana
Mini hamburguesa de ternera de retinto
Bomba de pulpo con salsa brava

Segundo plato (*a elegir previamente)

Dorada a la Santurce, sobre patata panadera
o
Costilla de vaca a baja temperatura con salsa de Oporto

Servicio de pan

De postre

Ensalada de fruta natural con jalea de menta

Bodega

Vino blanco Mariner - D.O. Penedès
Vino tinto Dairo - D.O.Montsant
Aguas Minerales
Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 42€ IVA Incluido.

Información y Reservas: 93 222 60 06 (extensión Convencions) o 673.770.204 - Visitas concertadas

convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com