Menu

MENÚ CAP DE SETMANA
20-22 NOVEMBRE ´26

PRIMERS PLATS - *PRIMEROS PLATOS*

Amanida de pebrots escalivats, formatge brie, pinyons torrats, magrana i salsa de iogurt, mostassa i mel
Ensalada de pimientos escalivados, queso brie, piñones tostados, granada y salsa de yogur, mostaza y miel

Carpaccio de vedella amb mousse de foie, dauets de poma rostida i crostons de mantega
Carpaccio de ternera con mousse de foie, daditos de manzana asada y picatostes de mantequilla

Risotto de carxofes i bolets amb emulsió de romesco
Risotto de alcachofas y setas con emulsión de romesco

Caneló de carn, foie i tòfona amb beixamel de safrà
Canelón de carne y foie con bechamel de azafrán

SEGONS PLATS - *SEGUNDOS PLATOS*

Entrecot de vedella a la graella amb bastonets de moniato fregit
Entrecot de ternera a la parrilla con palillos de boniato fritos

Secret de porc ibèric amb parmentier trufada i salsa de mostassa
Secreto de cerdo ibérico con parmentier trufada y salsa de mostaza

Llom de tonyina amb quinoa, verdures, edamames i pebrots del Padrón fregits
Lomo de atún con quinoa, verduras, edamames y pimientos del Padrón fritos

Morro de bacallà amb guisat de cigrons, espinacs i musclos a la crema de mostassa
Morro de bacalao con garbanzos, espinacas y mejillones a la crema de mostaza

Costella de vaca a baixa temperatura amb patates i reducció de vi
Costilla de vaca a baja temperatura con patatas y reducción de vino

Suplement: 7 €

POSTRES

Amanida de fruita natural amb coulis de maduixa
Ensalada de fruta natural con coulis de fresa

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Crep de crema catalana amb nata
Crep de crema catalana con nata

Assortit de sorbets: poma verda i mandarina
Surtido de sorbetes: manzana verde y mandarina

35,00 € IVA inclòs - IVA incluido

Pa (Pa sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla de vi, o cervesa o refresc). Cafès i infusions no inclosos.
Pan (Pan sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella de vino, o cerveza o refresco). ***Cafés e infusiones no incluidos.***

10% Descompte exclusiu per a hostes al servei de sopar: *Vàlid de diumenge a dijous per a reserves individuals (no aplicable a grups o esdeveniments) //* ***10% Descuento exclusivo para huéspedes en el servicio de cena:*** *Válido de domingo a jueves para reservas individuales (no aplicable a grupos o eventos).*

Tots els nostres plats poden contenir alergens. Si té alguna intolerància o alergia, si us plau, consulti al nostre personal per a oferir-li el millor servei.
Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor, consulte a nuestro personal para ofrecerle el mejor servicio.

HOTEL ATENEA PORT
★★★★

Menú

MENÚ CAP DE SETMANA
20-22 NOVEMBRE ´26

PREMIERS PLATS - *STARTERS*

Salade de poivrons rôtis, fromage brie, pignons de pin grillés, grenade et yaourt, sauce moutarde et miel
Roasted pepper salad, brie cheese, toasted pine nuts, pomegranate and yogurt, mustard and honey sauce

Carpaccio de bœuf avec mousse de foie, cubes de pommes rôties et croûtons au beurre
Beef carpaccio with foie mousse, roasted apple cubes and butter croutons

Risotto aux artichauts et aux champignons avec émulsion romesco
Artichoke and mushroom risotto with romesco emulsion

Cannelloni à la viande, au foie gras et à la truffe, sauce béchamel au safran
Meat, foie and truffle cannelloni with saffron béchamel

PLATS PRINCIPAUX - *MAIN COURSES*

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits
Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks

Secret de porc ibérique à la truffe Parmentier et sauce moutarde
Iberian pork secret with parmentier truffle and mustard sauce

Filet de thon avec quinoa, légumes, edamames et poivrons frits
Tuna loin with quinoa, vegetables, edamame and fried peppers

Filet de morue avec ragoût de pois chiches, d'épinards et moules à la moutarde
Cod fillet with chickpea, spinach and mussel stew in mustard cream

Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus
Low temperature cow rib with potatoes and their juice

Suplement: 7 €

DESSERTS

Salade de fruits naturels avec coulis de fraises
Natural fruit salad with strawberry coulis

Coulant au chocolat avec glace à la vanille
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Crêpe fourrée à la crème catalane et à la crème
Crepe filled with Catalan cream and cream

Assortiment de sorbets: pomme verte et mandarine
Assortment of sorbets: green apple and tangerine

35,00 € TVA inclus - VAT included

Pain (pain sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson gazeuse). Cafés et tisanes non inclus.
Bread (gluten-free bread 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle of wine, or beer, or soft drink). Coffees and herbal teas not included.

Remise exclusive de 10 % sur le dîner pour les clients séjournant à l'hôtel *: valable du dimanche au jeudi pour les réservations individuelles (non applicable aux groupes ou aux événements) //* ***10% exclusive discount on dinner for hotel guests:*** *Valid Sunday through Thursday for individual reservations (not applicable to groups or events).*

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une intolérance ou une allergie, veuillez consulter notre personnel pour vous offrir le meilleur service.
All our dishes may contain allergens. If you have any intolerance or allergy, please consult our staff to offer you the best service.

HOTEL ATENEA PORT
★★★★