Menú

MENÚ DIARI 23-27 NOVEMBRE ’26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodia)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Carpaccio de tomàquet, tàrtar d’encurtits, seitons i vinagreta d’alfàbrega
Carpaccio de tomate, tartar de encurtidos, boquerones y vinagreta de albahaca

Crema de moniato i porros amb dauets de pernil ibèric
Crema de boniato y puerros con daditos de jamón ibérico

Raviolis de pasta fresca farcits de carxofes i pernil amb salsa de fruits secs
Raviolis de pasta fresca rellenos de alcachofas y jamón con salsa de frutos secos

Ous estrellats amb sobrassada, patates confitades i ceba cruixent
Huevos estrellados con sobrasada, patatas confitadas y cebolla crujiente

Risotto d’espàrrecs verds i gambetes
Risotto de espárragos verdes y gambitas

SEGONS PLATS - *SEGUNDOS* PLATOS

Hamburguesa de vedella black angus amb patates fregides i salsa de “pico de gallo” amb alvocat
Hamburguesa de ternera Black Angus con patatas fritas y salsa pico de gallo con aguacate

Melós de porc amb parmentier trufat i salsa de vi negre
Meloso de cerdo con parmentier trufado y salsa de vino tinto

Fingers de bacallà amb arròs basmati de verduretes i maionesa de Sweet Chili
Fingers de bacalao con arroz basmati de verduritas y mayonesa de Sweet Chili

Suprema de salmó sobre parmentier de carbassa i salsa de mango i cava
Suprema de salmón sobre parmentier de calabaza y salsa de mango y cava

Paella marinera } **Suplement: 3 €**
Paella marinera

Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit } **Suplement: 4 €**
Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito

POSTRES

Amanida de fruita fresca
Ensalada de fruta fresca

Pannacotta amb fruits vermells
Pannacotta con frutos rojos

Profiterols amb mel i nous
Profiteroles con miel y nueces

Satxer amb mermelada de maduixa
Sacher con mermelada de fresa

Assortit de gelats: nata i xocolata
Surtido de helados: nata y chocolate

26,50 € IVA inclòs - IVA incluido

(Escollint plat únic **21,50 € IVA inclòs,** només migdia) - *(Escogiendo plato único **21,50 € IVA incluido,** solo mediodía)*

Pa (sense gluten 0,50€), beguda (½ aigua, o ½ ampolla vi, o cervesa o refresc). Cafès i infusions no inclosos.
Pan (sin gluten 0,50€), bebida (½ agua, o ½ botella 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 al·lèrgens. Si té alguna intolerància o al·lèrgia, 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 DIARI 23-27 NOVEMBRE '26

(Vendredi uniquement midi - *Friday only noon)*

PREMIERS PLATS - *STARTERS*

Carpaccio de tomates auxtartare de cornichons, anchois et vinaigrette au basilic
Tomato carpaccio with pickle tartare, anchovies and basil vinaigrette
Crème de patate douce et de poireau au dés de jambon ibérique
Sweet potato and leek cream soup with diced Iberian ham
Raviolis frais farcis aux artichauts et au jambon a la sauce aux noix
Fresh pasta ravioli filled with artichokes and ham with a nut sauce
Œufs brouillés avec « sobrasada », pommes de terre confites et oignons croustillants
Sunny-side-up eggs with "sobrassada", confit potatoes, and crispy onion
Risotto aux asperges vertes et aux crevettes
Green asparagus and shrimp risotto

PLATS PRINCIPAUX - *MAIN COURSES*

Steak haché Black Angus aux frites a la sauce de « pico de gallo » à l'avocat
Black angus beef patty with fries and "pico de gallo" sauce and avocado
Porc fondant, parmentier à la truffe et sauce au vin rouge
Slow-cooked tender pork with truffled potato purée and red wine sauce
Doigts de morue frit aux riz basmati et légumes a la mayonnaise de piment doux
Cod fingers with vegetable basmati rice and sweet chili mayonnaise
Dés de saumon sur lit de parmentier de potiron a la sauce de mangue et cava
Dice of salmon on pumpkin parmentier and mango and cava sauce

Paella aux fruits de mer
Seafood paella
Suplement: 3 €

Entrecôte de bœuf grillé aux frites de patates *douces*
Grilled veal entrecote with sweet potato fries
Suplement: 4 €

DESSERTS

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad
Panna cotta aux fruits rouges
Panna cotta with red fruits
Profiteroles au miel et aux noix
Profiteroles with honey and walnuts
Tarte Sacher à la confiture de fraise
sacher cake with strawberry jam
Assortiment de glaces: crème et chocolat
Assorted ice creams: cream and chocolate

26,50 € TVA inclus - VAT included

(Le choix d'un plat unique **21,50 € TVA inclus,** seulement à midi) - *(Choosing a single dish **21,50 € VAT included,** only at noon)*

Pain (sans gluten 0.50€), boissons (½ eau, ou ½ bouteille vin, ou bière ou boisson). **Cafés et tisanes non inclus.**
Bread (gluten-free 0,50€), drinks (½ water, or ½ bottle 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
★★★★