Menu

MENÚ CAP DE SETMANA
6-8 NOVEMBRE ´26

PRIMERS PLATS - *PRIMEROS PLATOS*

Amanida amb hummus de carbassa rostida, mató, pinyons torrats i pera caramel·litzada
Ensalada con hummus de calabaza asada, requesón, piñones tostados y pera caramelizada
Esqueixada de bacallà amb tomàquet ratllat natural, ceba tendra i pols d'oliva kalamata
"Esqueixada" de bacalao con tomate rallado natural, cebolleta y polvo de oliva kalamata
Arròs melós de rossinyols i botifarra de perol
Arroz meloso de rebozuelos y butifarra de perol
Caneló de pasta fresca farcit de marisc amb beixamel de porros i safrà
Canelón de pasta fresca relleno de marisco con bechamel de puerros y 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 ibèric a baixa temperatura amb parmentier de xirivia i lacat de soja, mel i fruits secs
Secreto ibérico a baja temperatura con parmentier de chirivía y lacado de soja, miel y frutos
Suprema de corball amb timbal de moniato i albergínia al pesto, amb cloïsses a la llimona
Suprema de corvina con timbal de boniato y berenjena al pesto, con almejas al limón
Suprema de salmó amb graten de patata, ceba i salsa de festucs
Suprema de salmón con graten de patata, cebolla y salsa de pistachos

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 gelatina de cava rosat
Ensalada de fruta natural con gelatina de cava rosado
Pastis de pastanaga amb gelat d'avellanes
Pastel de zanahoria con helado de avellanas
Crema catalana amb melindros
Crema catalana con melindros
Assortit de sorbets: llimona i gerds
Surtido de sorbetes: limón y frambuesa

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 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 CAP DE SETMANA
6-8 NOVEMBRE ´26

PREMIERS PLATS - *STARTERS*

Salade avec houmous de potiron rôti, fromage blanc, pignons de pin grillés et poire caramélisée
Salad with roasted pumpkin hummus, fresh goat cheese, toasted pine nuts, and caramelized pear
Morue émietté avec tomates râpées naturelles, oignons nouveaux et poudre d'olives Kalamata
Shredded cod with fresh grated tomato, spring onion, and Kalamata olive powder
Riz sucré aux rossignols et saucisse perol
Sweet rice with nightingales and perol sausage
Cannellonis de pâtes fraîches farcis aux fruits de mer, sauce béchamel aux poireaux et au safran
Fresh pasta cannelloni filled with seafood, with a leek and saffron béchamel sauce

PLATS PRINCIPAUX - *MAIN COURSES*

Entrecôte de bœuf grillée et bâtonnets de patate douce frits
Grilled beef entrecote with fried sweet potato sticks
Porc ibérique cuit à basse température, parmentier de panais, laque de soja, miel et fruits
Low-temperature cooked Iberian pork, with parsnip parmentier and a soy, honey, and fruit glaze
Suprême de maîgre avec timbale de patate douce et d'aubergine au pesto, et palourdes au citron
Croaker fish supreme with sweet potato timbale and pesto eggplant, with lemon clams
Suprême de saumon avec gratin dauphinois, oignons et sauce pistache
Salmon supreme with potato and onion gratin and pistachio sauce

Côte de vache basse température avec pommes de terre et leur jus — **Suplement: 7 €**
Low temperature cow rib with potatoes and their juice

DESSERTS

Salade de fruits naturels avec gelée de cava rosé
Natural fruit salad with rosé cava jelly
Gâteau aux carottes avec glace aux noisettes
Carrot cake with hazelnut ice cream
Crème catalane aux mélindros
Catalan cream with « melindros »
Assortiment de sorbets: citron et framboises
Assortment of sorbets: lemon and raspberries

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
★★★★