Menú

MENÚ DIARI 9-13 NOVEMBRE ’26

(Divendres només migdia – Viernes solo mediodia)

PRIMERS PLATS - PRIMEROS PLATOS

Amanida de formatge de cabra amb guacamole, natxos i ”pico de gallo”
Ensalada de queso de cabra con guacamole, nachos y pico de gallo
Crema de blat de moro i pèsols amb fruits secs torrats i crostons al curri
Crema de maíz y guisantes con frutos secos tostados y cortezas al curry
Ous estrellats amb patates fregides i botifarra del perol
Huevos estrellados con patatas fritas y butifarra del perol
Canelons de bolets amb beixamel de piquillos i ceba confitada
Canelones de setas con bechamel de piquillos y cebolla confitada
Risotto d’espàrrecs verds, gambetes i gules
Risotto de espárragos verdes, gambitas y gulas

SEGONS PLATS - *SEGUNDO*S PLATOS

Saltat de vedella al wok amb verdures i edamames
Salteado de ternera al wok con verduras y edamames
Filets d’orada amb nyoquis a la crema de llimona i alfabrega
Filetes de dorada con ñoquis a la crema de limón y albahaca
Daus de salmó amb tempura, arròs basmati amb carxofes i salsa Sweet chili
Dados de salmón con tempura, arroz basmati con alcachofas y salsa Sweet chili
Medallons de llaminera de porc amb patates confitades i chutney de pinya i poma
Medallones de solomillo de cerdo con patatas confitadas y chutney de piña y manzana

Paella marinera — *Paella marinera* — **Suplement: 3 €**
Entrecot de vedella a la graella amb moniato fregit — *Entrecot de ternera a la parrilla con boniato frito* — **Suplement: 4 €**

POSTRES

Amanida de fruita fresca
Ensalada de fruta fresca
Natilles de coco amb galeta maria
Natilla con galleta maría
Peres al vi de Porto
Peras al vino de Oporto
Crep de xocolata blanca amb coulis de fruits vermells
Crep de chocolate blanco con coulis de frutos rojos
Assortit de gelats: nata i maduixa
Surtido de helados: nata y fresa

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 9-13 NOVEMBRE ’26

(Vendredi uniquement midi - *Friday only noon)*

PREMIERS PLATS - *STARTERS*

Salade de fromage de chèvre avec guacamole, nachos et « pico de gallo »
Goat cheese salad with guacamole, nachos, and pico de gallo
Crème de maïs et petits pois avec noix grillées et croûtons au curry
Corn and pea cream soup with toasted nuts and curried croutons
Œufs brouillés avec frites et saucisse
Fried eggs with French fries and sausage
Cannelloni aux champignons, béchamel piquillo et oignons confits
Mushroom cannelloni with piquillo pepper béchamel and confit onion
Risotto aux asperges vertes, crevettes et faux-civelles
Risotto with green asparagus, shrimp and gules

PLATS PRINCIPAUX - *MAIN COURSES*

Bœuf sauté au wok avec des légumes et des edamames
Wok-stir-fried beef with vegetables and edamame
Filets de dorade accompagnés de gnocchis à la crème de citron et de basilic
Sea bream fillets with gnocchi in a lemon and basil cream sauce
Saumon en dés avec tempura, riz basmati aux artichauts et sauce chili douce
Salmon cubes in tempura, basmati rice with artichokes, and sweet chili sauce
Médaillons de filet mignon de porc avec pommes de terre confites et chutney d'ananas et pommes
Pork tenderloin medallions with confit potatoes and a pineapple-apple chutney

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
Crème anglaise avec biscuit Maria
Custard with Maria biscuit
Poires au porto
Pears in Port wine
Crêpe au chocolat blanc avec coulis de fruits rouges
White chocolate crepe with red berry coulis
Assortiment de sorbets: crème et fraise
Assorted sorbets: cream and strawberry

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 ★★★★