



MENÚ EMPRESA

2023

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204 convencions.ateneaport@cityhotels.es – www.hotelateneaport.com

Menú nº 1

Detall de benvinguda a la taula

Olives en Mojo picón

Primer plat

Meló amb espatlla de pernil ibèric

(Crema Vichyssoise amb poma caramel·litzada i encenalls de pernil ibèric. *Fora temporada Meló*)

Segon plat

Medallons de porc amb salsa de mostassa antiga i mel,
amb patates platet trencades a la sal

Servei de pa

Postres

Amanida de fruites naturals

Bodega

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

32 €

per persona. IVA inclòs

Menú nº 2

Detall de benvinguda a la taula

Olives en Mojo picón

Primer plat

Bouquet d'amanida amb formatge de cabra caramel·litzat sobre pebrot vermell confitat, encenalls de ceba fregida i pipes de gira-sol

Segon plat

Suprema de lluç del Cantàbric amb saltat de edamame i quinoa vermella a l'oli de romaní

Servei de pa

Postres

Biscuit de poma amb gelat de vainilla

Bodega

Vi blanc Tuercebotas tempranillo – D.O. La Rioja

Vi negre Medievo – D.O. La Rioja

Aigües Minerals

Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

35 €

per persona. IVA inclòs

Menú nº 3

Detall de benvinguda a la taula

Olives en Mojo picón
Xips de iuca al curry

Primer plat

Crema de coliflor amb pera caramel·litzada, canyella i festucs

Segon plat

Melós de vedella a la salsa Porto, sobre milfulls de patates
i tomaques cherry confitades

Servei de pa

Postres

Carpaccio de pinya natural amb gelat de coco

Bodega

Vi blanc Tuercebotas tempranillo – D.O. La Rioja
Vi negre Medieval – D.O. La Rioja
Aigües Minerals
Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

35 €

per persona. IVA inclòs

Menú nº 4

Detall de benvinguda a la taula

Olives en Mojo picón
Xips de iuca al curry

Primer plat

Canelons de verdures amb beixamel de formatge Idiazábal

Segon plat

Bacallà amb saltat de goles i vitets sobre parmentiere de moniato i codony

Servei de pa

Postres

Brownie amb gelat de crema catalana

Bodega

Vi blanc Mariner - D.O. Penedès

Vi negre Dairo - D.O. Montsant

Aigües Minerals

Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

38 €

per persona. IVA inclòs

Menú nº 5

Detall de benvinguda a la taula

Olives en Mojo picón
Xips de iuca al curry

Primer plat

Parpadele saltats amb daus de verdures fresques
amb cúrcuma i oli de comí

Segon plat

Rellom de vaca amb parmentière de moniato,
pebrots del padró i salsa de Ratafia

Servei de pa

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de Xixona

Bodega

Vi blanc Tuercebotas tempranillo - D.O. La Rioja

Vi negre Tarsus Roble - D.O. Ribera del Duero

Aigües Minerals

Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

42 €

per persona. IVA inclòs

Menú nº 6

Detall de benvinguda a la taula

Olives en Mojo picón
Xips de iuca al curry

Entrants a compartir

Tàrtar de tonyina sobre daus d'alvocat amb torrades de pa d'algues
Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
Raviolis cruixents de botifarra del Perol i ceba confitada
Croqueta de carabassa i parmesà
Gyozas de Llagostins al curri amb salsa Thai sweet xili
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima

Segon plat (*a triar prèviament)

Suprema de corbina amb ragú de gambes, musclos i cloïsses amb patates forneres

o

Costella de vaca a baixa temperatura amb salsa de Porto

Servei de pa

Postres

Amanida de fruita natural amb gelea de menta

Bodega

Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat - D.O. Costes del Segre
Vi negre El paseante El Pispá - D.O. Montsant
Aigües Minerals
Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

47 €

per persona. IVA inclòs

**El segon plat haurà de confirmar-se 7 dies abans de l'esdeveniment. En cas de no poder confirmar, haurà de tancar-se un segon plat igual per a tots els comensals.*

Al·lèrgies



En cas de patir alguna intolerància o al·lèrgia ha de comunicar-se prèviament durant la contractació de serveis.

En cas de comunicar-ho el mateix dia, pot ser que no hi hagi marge de maniobra.

L'Aparthotel Atenea Port * * *, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.*

Disposem d'un ampli ventall de serveis d'animació, tant per a adults com per a nens, fotògrafs, audiovisuals i qualsevol servei relatiu a les celebracions.

Consulteu pressupost o informació sense compromís.

No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel, a excepció de fotografia, sempre que es compleixi amb el corresponent cànon i siguin serveis professionals donats d'alta.

No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel.

L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i una altra normativa vigent.