

Català
Castellano
English

le**scorts**menú



Restaurant
ATENEA

Menú

Les Corts



Entrants

Amanida Atenea

Pernil ibèric amb pa de coca (Supl. 2€)

Salmó amb torradetes i salsa tàrtara

Croquetes meloses de pernil ibèric

Crema de pastanaga , coco i curri amb ou a baixa temperatura i quinoa suflada

Graellada de verdures amb hummus de remolatxa

Ravioli de salmó fumat i formatge ricotta a la caponata siciliana

Remenat d'all tendres, mongetes de Santa Pau i carpaccio de gambes

Plats Principals

Calamarcets amb mongetes de Santa Pau, ceba caramel·litzada i oli de cibulet

Llobarro amb risotto de plàncton

Orada amb cremós d'all escalivat i espàrrecs de marge

Pit de pollastre a baixa temperatura, hummus de pera escalivada, pastanaga a la sal i reducció de vi ranci

Secret de porc ibèric amb pomes i moscatell

Melós de vedella amb cremós de cigrons, molles de pa i salsa de vi negre

Entrecot amb patates pont neuf a les fines herbes i salsa de pebre verd (Supl. 3€)

Arròs del dia

Postres

Amanida de fruites

Escuma de xocolata negra amb dolç de llet i crumble salada de cacauets

Pastís sableé de poma i ametlles

Carrot cake de pastanaga i coco amb coulis de mango i gerds Lyo

Assortiment de gelats i sorbets

20€

PER PERSONA (IVA INCLÒS)

El menú inclou: un primer, un segon, una beguda i unes postres o cafè
(Refrescs, cervesa, aigua mineral o copa de vi amb D.O.)



Menú

Les Corts



Entrantes

Ensalada Atenea

Jamón ibérico con pan de coca (Supl. 2€)

Salmón con tostaditas y salsa tártara

Croquetas melosas de jamón ibérico

Revuelto de ajos tiernos, alubias de Santa Pau y carpaccio de gambas

Parrillada de verduras con hummus de remolacha

Crema de zanahoria, coco y curry con huevo a baja temperatura y quinoa suflada

Ravioli de salmón ahumado y ricotta a la caponata siciliana

Platos Principales

Calamarcitos con alubias de Santa Pau, cebolla caramelizada y aceite de cebollino

Lubina con risotto de plancton

Dorada con cremoso de ajo escalivado y espárragos trigueros

Pechuga de pollo a baja temperatura, hummus de pera escalivada, zanahoria y reducción de vino rancio

Secreto de cerdo ibérico con manzanas y moscatel

Entrecote con patatas pont neuf a las hierbas y salsa de pimienta verde (Supl. 3€)

Meloso de ternera con cremoso de garbanzos, migas de pan y salsa de vino tinto

Arroz del día

Postres

Ensalada de frutas naturales y de temporada

Espuma de chocolate negro con dulce de leche y crumble salado de cacahuets

Carrot cake de zanahoria y coco con coulis de mango y frambuesa Lyo

Tarta sableé de manzana y almendras

Surtido de helados y sorbetes

20€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

El menú incluye: un entrante, un plato principal, un postre o café y una bebida
(Refrescos, cerveza, agua mineral o copa de vino con D.O.)



Menú

Les Corts

Starters

Atenea salad

Iberian ham with coca bread (Supl. 2€)

Home smoked salmon with "tartara" sauce and toast

Iberian ham croquettes

Carrot, coconut and curry cream with egg at low temperature and quinoa suffered

Fresh vegetable mixed grill with beetroot hummus

Salmon and ricotta cheese ravioli with Sicilian caponata sauce

Scrambled broad beans and tender garlic with prawns carpaccio

Main Course

Baby Squid with "Santa Pau" beans, caramelized onion and chive oil

Sea bass with plankton risotto

Sea bream with creamy smoked garlic sauce and wild green asparagus

Slow cooked chicken breast, "escalivada" hummus pear, carrot with salt and wine stale reduction

Marinated veal with creamy chickpeas, bread crumbs and red wine sauce

Veal entrecote with pont neuf potato, fine herbs and green pepper sauce (Supl. 3€)

Gilthead bream with creamy garlic "escalivado" and wild asparagus

Our daily rice

Desserts

Seasonal fruit salad

Black chocolate cream with caramel and salty peanut crumble

Carrot cake with coconut and mango coulis and raspberries Lyo

Apple and almond sableé cake

Ice cream and sorbets assortment

20€

PER PERSONA (VAT INCLUDED)

The menu includes: A first, second, one drink and dessert or coffee
(Soft drinks, beer, mineral water or a glass of wine with D.O.)

