

Català  
Castellano  
English

lescorts<sub>menú</sub>



Restaurant  
**ATENEA**

# Menú

## Les Corts

### Entrantes

Ensalada atenea

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

Salmón curado en casa con aceite de eneldo y tostaditas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Escudella de las cuatro ramas con fideos

Parrillada de verduras con salsa romesco

Huevo a baja temperatura con panceta de cerdo y parmentier de patata

Canelón de ternera con bechamel trufada y jamón crujiente ( supl. 2)

### Principales

Dorada con mejillones al curry y repollo asado

Lubina con papillote de verduras y olivada

Calamarcitos con salteado de alubias de St. Pau, cebolla caramelizada y aceite de cebollino

Muslo de pollo de corral relleno a la catalana

Secreto de cerdo ibérico con parmentier de castañas y reducción de vino rancio

"La carn d'olla"

Entrecote de ternera con patatas pont neuf y salsa de pimienta verde (supl. 3 €)

Arroz del día

### Postres

Ensalada de frutas naturales y de temporada

Espuma de crema catalana

Tarta sableé de manzana y almendra con crema chantilly

Brownie de chocolate negro y nueces con dulce de leche

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 € )

Sked salmon with dill oil and toasts

Our iberian ham sweet croquettes

Typical catalan soup with noodles

Grilled vegetables with "romesco" sauce

Low cooked egg with pork belly and potatoes pure

Beef cannelloni with truffle creamy sauce and crispy ham (supl.3)

### Main Course

Gilt – head with curry of mussels and roasted cabbage

Sea bass with steamed vegetables and black olive pure

Grilled baby squids with sautéed Sta. Pau beans, caramelized onion and chive oil

Chicken leg stuffed with catalan sauce

Iberian pork secret, creamy chestnut pure and stale wine sauce

Stewed meals from our typical catalan soup

Beefsteak with pont neuf potatoes and green pepper sauce (Supl. 3 €)

Daily rice

### Desserts

Seasonal fruit salad

Catalan cream brulee foam

Apple and almond sablée cake with whipped cream

Chocolate and walnuts brownie with caramel

Ice cream and sorbet assortment

# 20€

PER PERSON ( 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. )

# Menú

## Les Corts

### Entrants

Amanida Atenea

Pernill ibèric amb pa de coca (supl. 2 €)

Salmó curat a casa amb oli d'anet i torradetes

Croquetes meloses de pernill ibèric

Escudella de les quatre branques amb fideus

Graellada de verdures amb salsa romesco

Ou a baixa temperatura amb cansalada de porc i puré de patata

Caneló de vedella amb bechamel trufada i pernill cruixent (supl.3)

### Principals

Orada amb musclos al curry i col d'olla rostida

Llobarro amb papillote de verdures i olivada

Calamarcets amb saltejat de mongetes de St. Pau, ceba caramel·litzada

Cuixa de pollastre de pagès farcit a la catalana

Secret de porc ibèric amb parmentier de castanyes i reducció de vi ranci

La carn d'olla

Entrecotte de vedella amb patates pont neuf i salsa de pebre verd (supl.3 €)

Arròs del dia

### Postres

Amanida de fruites naturals i de temporada

Escuma de crema catalana

Pastís sableé de poma i ametlles amb crema xantilly

Brownie de xocolata negra i nous amb dolç de llet

Assortit 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.)