

Restaurant **ATENEÀ**

En la Diagonal, Les Corts en pleno centro de la actividad comercial y de negocios de la ciudad.

El Restaurante Atenea es idóneo para la celebración de uno de los días mas especiales de la vida de una pareja, con una propuesta creativa y saludable preparada por nuestro reconocido Chef Ignasi Bergonyó.

74 € Todo incluido.

Vuestra Boda será inolvidable

MENU BODAS 2019

INCLUYE

Aperitivo selecto - entrante y segundo plato a elegir - pre postre - tarta nupcial - vinos y cavas con D.O. - agua mineral y con gas - refrescos - cervezas - Cafés e infusiones - carro de licores - petit fours.

Decoración floral personalizada - muñecos del pastel - impresión de minutas - sitting - exclusividad, una boda por día - sala tocador para la novia - degustación del menú para dos personas - suite del hotel con desayuno - condiciones especiales en habitaciones para invitados - tarifa especial en el parking.



Restaurant ATENEA

APERITIVOS

Piruletas de parmesano con especias, tomate y aceitunas.

Brocheta de chalota dulce con anchoa y aceituna.

Gelatina de berberechos con salsa Espinaler.

Brocheta de salmón curado y salsa de yogur.

Gazpacho de mango y sésamo.

Yogur de foie con lichis confitados y reducción de Pedro Ximenez.

Tostadita de escalibada y anchoas.

Timbal de patata y butifarra del perol con salsa de regaliz.

Pulpo a feria con cremoso de patata.

Cilindro de patatas con bacalao con tomate y alioli gratinado.

Mini hamburguesa con cebolla confitada y tres quesos.

Croquetas de jamón ibérico hechas en casa.

Langostino crujiente con romesco.

Mini bikini en tempura.

Risotto de setas con nieve-polvo de parmesano presentado.

Arroz negro o fideuá con gambas y almejas presentado **2,75€ / persona.**

Pieza de jamón ibérico cortado a mano en el momento **4 € / persona.**

Surtido de quesos del mundo **2,55€ / persona.**

Selección de foie con sus tostaditas **3 € / persona.**

BEBIDAS

Martini Rosso, Martini Blanco, Campari, Jerez la Ina, Manzanilla, Pedro Ximenez, Punt y Mes, Gin Xoriguer, Cava Castillo Perelada Brut Reserva, Cava Castillo de Peralada Rosado, Vino blanco Blanc de Blancs de Sumarroca, Vino negro 3 Fincas de Castillo de Peralada, Refrescos, Cervezas, Zumos de fruta.

ENTRANTES

- Ensalada de mango y papaya, con langostinos** y vinagreta de frutos rojos.
- Canelón de brandada de bacalao** con Pesto Genovés y langostinos.
- Carpaccio de pulpo**, cremoso de patata, rúcula y aceite de pimentón.
- Cilindros crujientes de gamba** con salsa holandesa de aceitunas negras.
- Pastelito de pescado de roca** frío con guacamole y vinagreta de tomate y piñones.
- Terrina de foie de pato** con confitura de tomate y su ensalada (supl. 3 €).
- Lubina en supremas** sobre falso risotto de calabaza, vieira y langostino (supl. 3 €).
- Ensalada de bogavante** entero, muselina de su coral con trufa (supl. 10 €).

SEGUNDOS

- Suprema de merluza** a la Donostiarra con patatas, pimientos y pimentón de la Vera.
- Filetes de lubina** sobre berenjena a la leña y salsa suave de anchoas.
- Dorada en supremas**, mejillones al curry y salteado de col con tocino.
- Suprema de merluza** con cremoso de pesto genovés, almejas y setas.
- Dados de rape** rebozados con "Kikos", cremoso de calabaza y setas (supl. 3 €).
-
- Espalda de cordero** cocido a baja temperatura con patata melosa y su jugo.
- Confit de pato** con arroz meloso de foie y trufa y su jugo.
- Meloso de ternera** con parmentier de jamón y el jugo.
- Entrecot de ternera** fileteado, con puerros en tempura, salsa de mostaza y Oporto.
- Medallones de solomillo de buey** con parmentier de tomillo, verduritas y salsa de vino negro (supl. 2 €).
- Medallones de ternera** albardado con cremoso de setas y salteado de verduras (supl. 3 €).

MENÚ INFANTIL: 36€

PREPOSTRES

Surtido de sorbetes de fruta natural.

Sopa de chocolate blanco con helado de Ferrero Rocher y naranja glaseada.

Sorbete de manzana verde, manzana escarxada, chip de manzana y su jugo.

Bombón de piña caramelizada con helado de piña colada y sopita de papaya.

Helado de yogur natural con sopita de fresas.

PASTEL NUPCIAL

TODO AVELLANA Mousse de avellana de Reus, interior de praliné de avellana, crujiente de praliné con cereales, d'aquoise avellana.

CREMA CATALANA Crema catalana aromatizada con canela con un interior de bizcocho de yema quemada.

GOLD Cremoso de chocolate blanco con vainilla de Tahití, interior de caramelo y cobertura de chocolate con leche de caramelo y trocitos de avellana con base de aquoise de avellana.

MAGNUM Mousse de chocolate 70% con interior de vainilla Tahití y naranja de Xàtiva con crujiente de praliné y bizcocho sacher.

CHOCO XTREM Mousse de chocolate 70% Guanaja, con bizcocho de cacao sin harina (Apto para celíacos).

BODEGA

BODEGA ATENEA

Vino negro: Castell de Peralada 3 Fincas (D.O. Empordà.)

Vino Blanco: Sumarroca Blanc de Blancs (D.O. Penedès.)

Cava: Castell de Peralada Brut Reserva (D.O. Cava.)

BODEGA PREMIUM (supl. 2 €).

Vino negro: Ederra Crianza (D.O.Q. Rioja.)

Vino Blanco: Castell de Peralada Collection Blanc 2015. (D.O. Empordà.)

Cava: Anna de Codorniu Brut (D.O. Cava.)

OTROS SERVICIOS

Discoteca 600€ (Amenización del banquete y dos horas de baile).

Hora extra de Discoteca 250€ la hora.

Barra libre 16€ por persona (dos horas).

Hora extra barra libre 11€ por persona.

Barra de cócteles con mojitos y caipirinhas (supl. 4 € / vaso).

Alquiler de salón privado para celebrar ceremonia civil con megafonía.

Servicio de maestro de ceremonia.

Y DESPUES DE LA FIESTA

Buffette de golosinas con fondue de chocolate (supl. 3 €)

Domino de frutas naturales con fondue de chocolate (supl. 4 €)

Chocolate con churros (supl. 4 €)

Surtido de bocadillos caseros (supl. 3.50 €)

Pirámide de bollos (supl. 3 €)