

Menús
Celebraciones
NAVIDAD 2018

Restaurant
ATENEA

Menú

NOCHE BUENA

NAVIDAD 2018



PARA ENTRETENER

SANGRIA DE FRESAS CON ESPUMA DE 7UP

YOGURT DE FOIE CON CONFITURA DE VIOLETAS

TARTAR DE CRUSTACEOS CON ESPUMA DE GUISANTE Y CAVIAR

APERITIVOS

LANGOSTINO CRUJIENTE CON ROMESCO DE ALGAS

CROQUETA DE CEPES Y FOIE

CREMA DE MARISCO

ENTRANTES

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON FOIE Y SETAS A LA CREMA

VIEIRAS CON VELO DE JAMÓN IBÉRICO Y TEXTURAS DE CALABAZA Y MANDARINA

PRINCIPALES

LUBINA SALVAJE CON PURÉ DE PATATA Y PARMESANO, CEBOLLITAS GLASEADAS Y ACEITE DE BRASA

SOLOMILLO DE TERNERA CON COSTRA DE PESTO DE TOMATE SECO, CANOLI DE BERENJENA Y DEMIGLACE

DE HIERBAS

PASTEL

SABLÉ DE CHOCOLATE GIANDUJA

Bodega

Sumarroca Brut Nature (D.O.. Penedes)

Sumarroca Blanc de Blancs (D.O.. Penedes)

Viña Pomal Criança (D.O.Q. Rioja)

58€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

El menú Incluye: El pica-pica aperitivos, un entrante, un plato principal y postre. Aguas minerales, vinos y cava con D.O., refrescos, cervezas, cafés, infusiones. Turrone, barquillos, polvorones y mazapanes.

Menú

NAVIDAD

NAVIDAD 2018



PARA ENTRETENER

SANGRIA DE FRESAS CON ESPUMA DE 7UP

YOGURT DE FOIE CON CONFITURA DE VIOLETAS

TARTAR DE CRUSTACEOS CON ESPUMA DE GUISANTE Y CAVIAR

APERITIVOS

LANGOSTINO CRUJIENTE CON ROMESCO DE ALGAS

CROQUETA DE CEPES Y FOIE

VOL AU VENT DE SOBRASADA IBÉRICA CON HUVO DE CODORNIZ

ENTRANTES

ESCUDELLA DE LAS CUATRO RAMAS CON GALETS

VIEIRAS CON VELO DE JAMÓN IBÉRICO Y TEXTURAS DE CALABAZA Y MANDARINA

PRINCIPALES

LUBINA SALVAJE CON PURÉ DE PATATA Y PARMESANO, CEBOLLITAS GLASEADAS Y ACEITE DE BRASA

LA "CARN D'OLLA"

PASTEL

SABLÉ DE CHOCOLATE GIANDUJA

Bodega

Sumarroca Brut Nature (D.O.. Penedes)

Sumarroca Blanc de Blancs (D.O.. Penedes)

Viña Pomal Criança (D.O.Q. Rioja)

58€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

El menú Incluye: El pica-pica aperitivos, un entrante, un plato principal y postre. Aguas minerales, vinos y cava con D.O., refrescos, cervezas, cafés, infusiones. Turrone, barquillos, polvorones y mazapanes.

Menú

SAN ESTEBAN

NAVIDAD 2018



PARA ENTRETENER

SANGRIA DE FRESAS CON ESPUMA DE 7UP

YOGURT DE FOIE CON CONFITURA DE VIOLETAS

TARTAR DE CRUSTACEOS CON ESPUMA DE GUISANTE Y CAVIAR

APERITIVOS

LANGOSTINO CRUJIENTE CON ROMESCO DE ALGAS

CROQUETA DE CEPES Y FOIE

CREMA DE MARISCO

ENTRANTES

CANELONES TRADICIONALES DE "LA CARN D'OLLA"

VIEIRAS CON VELO DE JAMÓN IBÉRICO Y TEXTURAS DE CALABAZA Y MANDARINA

PRINCIPALES

LUBINA SALVAJE CON PURÉ DE PATATA Y PARMESANO, CEBOLLITAS GLASEADAS Y ACEITE DE BRASA

SOLOMILLO DE TERNERA CON COSTRA DE PESTO DE TOMATE SECO, CANOLI DE BERENJENA Y DEMIGLACE

DE HIERBAS

POSTRES

SABLÉ DE CHOCOLATE GIANDUJA

Bodega

Sumarroca Brut Nature (D.O.. Penedes)

Sumarroca Blanc de Blancs (D.O.. Penedes)

Viña Pomal Criança (D.O.Q. Rioja)

58€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

El menú Incluye: El pica-pica aperitivos, un entrante, un plato principal y postre. Aguas minerales, vinos y cava con D.O., refrescos, cervezas, cafés, infusiones. Turrone, barquillos, polvorones y mazapanes.

Menú

FIN DE AÑO

NAVIDAD 2018



PARA ENTRETENER

TOSTADITAS, OLIVADA, TAPENADE DE ANCHOAS Y EMBUTIDOS

APERITIVOS FRIOS

ESFERA DE MANGO Y CAMPARI

YOGURT DE FOIE CON CONFITURA DE VIOLETAS Y POLVO DE KIKOS

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA

APERITIVOS CALIENTES

LANGOSTINO CRUJIENTE CON ROMESCO DE ALGAS

CROQUETA DE RABO DE TORO Y MAYONESA TRUFADA

CREMA DE MARISCO

ENTRANTE

VIEIRAS CON PURÉ DE GUISANTES AIRE DE PARMESANO Y CAVIAR

PRINCIPAL

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE ESCALOPADO, DEMIGLACE Y MERENGUE SALADO DE SETAS

POSTRES

SABLÉ DE CHOCOLATE GIANDUJA

Bodega

Sumarroca Brut Nature (D.O.. Penedes)

Sumarroca Blanc de Blancs (D.O.. Penedes)

Viña Pomal Criança (D.O.Q. Rioja)

107€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

El menú Incluye: El pica-pica aperitivos, un entrante, un plato principal y postre. Aguas minerales, vinos y cava con D.O., refrescos, cervezas, cafés, infusiones. Turrone, barquillos, polvorones y mazapanes.

Menús **NAVIDAD 2018**

Restaurant
ATENEA
CUINA MEDITERRÀNEA

Joan Güell, 207-211 - 08028 Barcelona

T. 93 490 66 40

www.restaurantatenea.com