



Menús  
**Celebraciones**  
**NAVIDAD 2018**

*Restaurant*  
**ATENEA**

# Menú

## CELEBRACIONES NAVIDAD 2018



### APERITIVOS DE BIENVENIDA DEL CHEF

( TOSTADITAS, PATES DE OLIVA, ANCHOA, EMBUTIDOS CATALANES...)

### ENTRANTES

ENSALADA DE FOIE MI CUIT , BRIX TOSTADO , COMPOTA DE OLIVAS NEGRAS Y MANZANA ÁCIDA

ESQUEIXADA DE MORRO DE BACALAO CON ENSALADA DE TOMATES Y VINAGRETA DE PIPARRAS Y PIÑONES

CREMA DE CEPES, CON ESPUMA DE FOIE Y CRUMBLE DE AVELLANAS

CANELONES DE PATO CON BECHAMEL DE FOIE

RAVIOLIS DE CALABAZA Y ALMENDRA TOSTADA CON SALSA DE JAMÓN

CARPACCIO DE TERNERA CON HELADO DE CEPES Y SAL TRUFADA

HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER DE PATATA Y LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO

### PRINCIPALES

CONFIT DE PATO CON SALSA DE FRESAS Y VINAGRE BALSÁMICO

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO, PURÉ DE CALABAZA ASADA Y ESPUMA DE CASTAÑA

SUQUET DE LUBINA CON COLMENILLAS Y AVELLANAS

MERLUZA CON MUSSELINA DE ESPARRAGOS Y PARMESANO Y SALSA DE PUERROS

ARROZ MELOSO DE GAMBAS CON SU CARPACCIO

### POSTRES

DELICIA DE CHOCOLATE (DIFERENTES TEXTURAS DE CHOCOLATE)

CARROT CAKE DE ZANAHORIA Y COCO ( BIXCOCHO DE ZANAHORIA Y NUECES CON

TOPPING DE COCO Y QUESO)

### Bodega

VINOS BLANCOS, TINTO Y CAVA DE CASTILLO DE PERELADA

# 37€

POR PERSONA ( IVA INCLUIDO )

**El menú Incluye:** Aperitivos, un entrante, un plato principal y postre.

Aguas minerales, vinos y cava con D.O., refrescos, cervezas, cafés, infusiones.  
Turrónes, barquillos, polvorones y mazapanes.



# Menú

## CELEBRACIONES NAVIDAD 2018



### APERITIVOS DE BIENVENIDA DEL CHEF

( TOSTADITAS, PATES DE OLIVA, ANCHOA, EMBUTIDOS CATALANES...)

### PICA PICA

SANGRIA DE FRESAS CON ESPUMA DE 7UP

TARTAR DE JAMÓN IBÉRICO Y TOMATE RAFF

BRANDADA DE MORRO DE BACALAO CON CHIPS DE VERDURAS

BLINI DE SALMÓN CURADO CON CREMA AGRIA A LAS FINAS HIERBAS

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETA DE ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA

LANGOSTINO CRUJIENTE CON ROMESCO

BOMBÓN DE FOIE CON MERMELADA DE TOMATE

### PRINCIPALES

CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON PIÑA CARAMELIZADA Y PAN DE ESPECIAS

ENTRECOTTE DE TERNERA CON SALSA A LA PIMIENTA VERDE Y PASTEL DE PATATA Y CEBOLLA

SALMÓN CONFITADO CON CÍTRICOS, RISSOTO DE AGUACATE Y AIRE DE RÁBANO PICANTE

RODABALLO CON SALTEADO DE PATATA BABY Y ACEITUNA VERDIAL Y MAYONESA DE HIERBAS

ARROZ CALDOSO DE SEPIA, ALMEJAS Y CIGALAS

### POSTRES

CÚPULA DE CHOCOLATE

SOUFFLE HELADO DE TURRÓN

### Bodega

SUMMAROCA BLANC DE BLANCS D.O. PENEDES

VIÑA PACETA D.O.Q RIOJA

CAVA CASTELL DE PERELADA D.O. CAVA

# 42€

POR PERSONA ( IVA INCLUIDO )

**El menú Incluye:** Aperitivos, pica-pica, un plato principal y postre.

Aguas minerales, vinos y cava con D.O., refrescos, cervezas, cafés, infusiones.

Turrónes, barquillos, polvorones y mazapanes.

# Menú

## CELEBRACIONES NAVIDAD 2018



### APERITIVOS DE BIENVENIDA DEL CHEF

( TOSTADITAS, PATES DE OLIVA, ANCHOA, EMBUTIDOS CATALANES...)

### PICA PICA

SANGRIA DE FRESAS CON ESPUMA DE 7UP

TARTAR DE JAMÓN IBÉRICO Y TOMATE RAFF

BRANDADA DE MORRO DE BACALAO CON CHIPS DE VERDURAS

BLINI DE SALMÓN CURADO CON CREMA AGRIA A LAS FINAS HIERBAS

CARPACCIO DE TERNERA CON VIRUTAS DE PARMESANO Y VINAGRETA DE TOMATE SECO Y PIÑONES

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETA DE ESCALIVADA CON QUESO DE CABRA

LANGOSTINO CRUJIENTE CON ROMESCO

BOMBÓN DE FOIE CON MERMELADA DE TOMATE

CREMA DE ALCACHOFAS CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

### PRINCIPALES

COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA CON SALSAS DE VINO TINTO, CIRUELAS, PASAS Y OREJONES

SOLOMILLO DE TERNERA CON PERAS EN DIFERENTES TEXTURAS Y SALSAS DE VINO RANCIO

SALMÓN CONFITADO CON CÍTRICOS, RISSOTO DE AGUACATE Y AIRE DE RÁBANO PICANTE

RODABALLO CON SALTEADO DE PATATA BABY Y ACEITUNA VERDIAL Y MAYONESA DE HIERBAS

ARROZ CALDOSO DE SEPIA, ALMEJAS Y CIGALAS

### POSTRES

CÚPULA DE CHOCOLATE

SOUFFLE HELADO DE TURRÓN

### Bodega

SUMMAROCA BLANC DE BLANCS D.O. PENEDES

VIÑA PACETA D.O.Q RIOJA

CAVA CASTELL DE PERELADA D.O. CAVA

# 46€

POR PERSONA ( IVA INCLUIDO )

**El menú Incluye:** Aperitivos, pica-pica, un plato principal y postre.

Aguas minerales, vinos y cava con D.O., refrescos, cervezas, cafés, infusiones.

Turrónes, barquillos, polvorones y mazapanes.

Menús Celebraciones **NAVIDAD 2018**

*Restaurant*  
**ATENEA**  
CUINA MEDITERRÀNEA

Joan Güell, 207-211 - 08028 Barcelona

**T. 93 490 66 40**

[www.restaurantatenea.com](http://www.restaurantatenea.com)

