



Restaurant
ATENEA



Menú

Les Corts

Entrants

Amanida Atenea

Xatonada (escarola, romesco, bacallà, tonyina, sardina fumada i olives)

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

Salmó curat en casa amb mantega de llimona i torradetes

Graellada de verdures amb salsa romesco

Raviolis d'escarxofa i pernil amb salsa de sàlvia, mantega i parmesà.

Crema de carbassa amb cruixent de pernil ibèric i oli de taronja

Croquetes meloses de pernil ibèric

Principals

Calamarcets a la planxa amb botifarra negra i escuma de pèsols, alfàbrega i menta

Salmó amb puré de patata fumada i xips d'escarxofes

Llobarro a la planxa amb samfaina d'olives i salsa de porros escalivats

Pollastre de pagès farcit de fruits secs a la catalana

Bombó de peus de porc farcits de ceps i foie amb pack choy i salsa del seu suc

Melós de vedella amb gnochis de patata i salsa trufada

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

Arròs del dia

Postres

Amanida de fruites naturals i de temporada

Coulant de xocolata amb interior de caramel

Escuma de crema de Sant Josep amb carquinyolis

Pa de pessic de mel i ametlles amb tocs de taronja i canyella

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.)

Joan Güell, 207-211 - 08028 Barcelona - T.93 490 66 40 - F.93 330 10 76

comercial@restaurantatenea.com - www.restaurantatenea.com - www.bethhotels.com

