

MENÚ DE CUMPLEAÑOS

Aperitivo

Mix Appetizer
Aperitiu

Provolone gratinado con Tomate seco italiano y Rúcula

Provolone au gratin with dry Italian Tomato and Arugula
Provolone gratinat amb tomàquet sec italià i ruca

Pollo Tika-Masala con arroz Jazmín (un poco picante)

Tika-Masala Chicken with Jasmine Rice (a little bit spicy)
Pollastre Tika-Masala amb arròs gessamí (una mica picant)

o / or / o

Wok de Salmón con Setas Orientales

Salmon Wok with Oriental Mushrooms
Wok de salmó amb bolets orientals

Tarta de Cumpleaños

Birthday Cake
Pastís d'aniversari

Copa de cava/ *Glass of Cava* / Copa de cava

Vino/ *Wine* / Ví

Atrium Merlot

Luis Cañas

Agua y café

Water and Coffee

Aigua i cafè

MENU Ô!

Aperitivo Mix

Mix Appetizer
Aperitiu Mix

Ensalada de Gambas con Aguacate

Shrimp Salad with Avocado
Amanida de gambes amb alvocat

o / or / o

Tempura de Gambas con Vegetales

Vegetable and Prawn Tempura
Tempura de gambes amb vegetals

Wok de Solomillo

Sirloin Steak Wok
Wok de filet

o / or / o

Selección Especial de Sushi

Special Sushi Selection
Seleció especial de Sushi

Coulant de Chocolate con Helado

Chocolate Coulant with Ice cream
Coulant de Xocolata amb Gelat

Vino/ Wine / Ví

Atrium Merlot

Luis Cañas

Agua y Café

Water and Coffee
Aigua i Cafè

MENÚ FUZIKA

Aperitivo mix: Sushi (3 piezas)

Mix Appetizer: Sushi (3 pieces)

Aperitiu mix: Sushi (3 peces)

Ensalada Caprese de Tomate Raff y Mozzarella de Búfala con Aceite de Albahaca

Caprese Salad with Raff Tomato and Buffalo Mozzarella with Basil Oil

Amanida Caprese de tomàquet Raff i Mozzarella de Búfala
amb oli d'alfabrega

Wok de Solomillo con Anacardos sobre Hoja de Col china

Sirloin Steak Wok with Cashew Nuts over Chinese Cabbage Leaf

Wok de filet amb anacards sobra fulla de col chinesa

o / or

Atún Rojo del Mediterráneo en "Tataki"

Mediterranean Red Tuna Tataki

Tonyina vermella del mediterrani en "Tataki"

Tarta de Queso Casera con Crema de Membrillo y Mermelada de Vino Tinto

Home made Cheese Cake with Quince Cream and Red Wine Marmalade

Pastís de formatge casolà amb crema de codony i mermelada de Vi negra

Vino / Wine / Ví

Atrium Merlot

Luis Cañas

Agua y Café

Water and Coffee

Aigua i Cafè

MENÚ KANTORU

Aperitivo: Langostino Tigre Rebozado en Coco

Appetizer: Tiger Prawn Coated in Coco

Aperitiu: Llagostí Tigre arrebossat amb coco

**Ensalada de Queso de Cabra con Frutos del Bosque
y Vinagreta de Aceite Balsámico y Miel**

Goat Cheese Salad with Red Fruits,

Balsamic Oil and Honey Vinaigrette

Amanida de formatge de cabra amb fruites del bosc i
vinagreta d'oli balsàmic i mel

o / or / o

Sushi Moriawase

Moriawase Sushi

Sushi Moriawase

Wok de Solomillo de Ternera con Verduritas

Sirloin Steak Wok with Vegetables

Wok de filet de vedella amb verduretes

o / or / o

Pulpo crujiente, Patata aliñada y Vinagreta Clásica

Crispy Octopus, Potato and Classical Vinaigrette

Pop cruixent, patata amanida i vinagreta clàssica

Trío de Chocolates

(Sopa de Chocolate Blanco, Coulant de Chocolate Negro y Crujiente)

Chocolate Trio

(White Chocolate Soup, Chocolate Coulant and Choco Crunch)

Trío de Xocolates

(Sopa de Xocolata Blanca, Coulant de Xocolata Negra i Cruixent)

Vino / Wine / Ví

Atrium Merlot

Luis Cañas

Agua y Café

Water and Coffee

Aigua i Cafè

MENÚ MINEKO

Aperitivo Mix: Sushi (3 piezas)

Mix Appetizer: Sushi (3 pieces)

Aperitiu mix: Sushi (3 peces)

Carpaccio de Pato con Chutney de Mango, reducción de Oporto y polvo de Chicharrón

Duck Carpaccio with Mango Chutney scented with a Port reduction and Cracklings powder

Carpaccio d'Ànec amb Chutney de mango, Reduucció d'Oporto i pols de llardons

Wok de Rape con Mejillones, Almejas y Salsa de Curry Amarillo

Monkfish Wok with Mussels, Clams and Yellow Curry Sauce

Wok de rap amb musclos, cloïsses i salsa de curri groc

o / or / o

Medallón de Solomillo Ibérico con confitura de tomate

Iberian Sirloin Steak Medallion with Glazed Tomato

Medalló de filet ibèric amb confit de tomàquet

Bizcocho de Choco-Pistacho con Helado de Té Verde

Chocolate-Pistachio Cake with Green Tea Ice Cream

Besucit de Xoco-Festuc amb gelat de Té verd

Vino / Wine / Ví

Atrium Merlot

Luis Cañas

Agua y Café

Water and Coffee

Aigua i Cafè

MENÚ SHIRA

Aperitivo Mix: Sushi (3 piezas)

Mix Appetizer: Sushi (3 pieces)

Aperitiu mix: Sushi (3 peces)

Carpaccio de Buey con Crema de Queso Idiazabal, Rúcula y Alcaparras

*Beef Carpaccio with Idiazabal Cheese Cream,
Arugula and Capers*

Carpaccio de Bou amb crema de formatge Idiazàbal, ruca i tàperes

o / or / o

Ensalada de Mar con Aromas Orientales

Sea Salad with Oriental Flavours

Amanida de mar amb aromes orientals

Muslo de Pato Pekín con Pan de Especies y Mermelada de Tomate y Canela

*Peking Duck Leg with Spiced Bread and
Tomato with Cinnamon Marmalade*

Cuíxa d'Ànec Pekín amb pa d'espècies i
melmelada de tomàquet i canyella.

o / or / o

Lubina a la plancha con Trinxat de la Sardaña y Aceite de Trufa

Grilled Seabass with "Trinxat" and Truffle Oil

Trinxat de la Sardanya i oli de tòfona

Tiramisú "della Mamma"

Tiramisu "della Mamma"

Tiramisú "della Mamma"

Vino / Wine / Ví

Atrium Merlot
Luis Cañas

Agua y Café
Water and Coffee
Aigua i Cafè

MENÚ UKIYO

Aperitivo Mix: Sushi (3 piezas)

Mix Appetizer: Sushi (3 pieces)

Aperitiu mix: Sushi (3 peces)

Ensalada de Gambas, Aguacate y Vinagreta de Pomelo y Miel

Shrimp and Avocado Salad with Honey and Grapefruit Vinaigrette

Amanida de gambes, Alvocat i Vinagreta d' Aranja i Mel

Brahón de Cordero confitado con Puré de Boniato y Castañas

Lamb Knuckle Confit with Sweet Potato and Chestnuts Purée

Brahó de Xai confitat amb puré de moniato i castanyes

o / or / o

Medallón de Rape con Romesco y Ajo Tierno Confitado

Monkfish Medallion with "Romesco" and Sweet Garlic Confit

Medalló de Rap amb Romescu i Alls Tendres confitats

Crumble de Pera con Helado

Pear Crumble with Ice Cream

Crumble de Pera i Gelat

Vino / Wine / Ví

Atrium Merlot

Luis Cañas

Agua y Café

Water and Coffee

Aigua i Cafè

MENÚ MITSUE GOTA

Aperitivo mix: 3 piezas de sushi

Mix Appetizer: Sushi (3 pieces)

Aperitiu mix: Sushi (3 peces)

Carpaccio de Atún rebozado en Sésamo con mini Ensalada de Algas y vinagreta de Wasabi, Sésamo y Lima

Sesame Coated Tuna Carpaccio served with Mini Seaweed Salad and Wasabi Vinaigrette, Sesame and Lime

Carpaccio de Tonyina arrebossat amb Sèsam amb mini Amanida d'Algues i vinagreta de Wasabi, Sèsam i llima

o / or / o

Hojas de Espinaca con Lascas de Pato Confitado y Vinagreta de Naranja

Spinach Leaves with Confit Duck Chips dressed with Orange Vinaigrette

Fulles d'espínacs amb ascles d'Ànec confitat i vinagreta de Taronja

Pierna De Cabrito Confitada con Puré de Patata al aroma de Trufa

Kid Leg Confit with Mashed Potato scented with Truffle

Pota de cabrit confitada amb puré de patata al aroma de tòfona

o / or / o

Rodaballo con Crema de Apio y Setas Confitados

Turbot with Celery and Caramelized Mushroom Cream

Turbot amb crema d'api i bolets confitats

Coulant de Chocolate negro con Coulis de Fresas y Helado de Canela

Chocolate Coulant with Strawberry Coulis and Cinnamon Ice cream

Coulant de Xocolata negra amb Coulis de Maduixes i gelat de Canyella

Vino / Wine / Vi

Atrium Melot

Luis Cañas

Agua y Café

Water and Coffee

Aigua i Cafè