



Menú dia 25 de desembre 2018
Nadal Particulars

Primers Plats – Primeros Platos
(A escollir-ne un – a escoger uno)

Amanida de salmó marinat amb gerds, daus de mango, perles de mozzarella i vinagreta de fruits secs
Ensalada de salmón marinado con frambuesas, dados de mango, perles de mozzarella y vinagreta de frutos secos

Pernil de gla amb pa de coca de l'Escala amb tomàquet
Jamón de bellota con pan de coca con tomate

Escudella i carn d'olla
"Escudella i carn d'olla"

Foie mi-cuit amb torrades de pa d'espelta i mermelada de figues
Foie mi-cuit con tostaditas de pan de espelta y mermelada de higos

Segons plats - Segundos platos
(a escollir-ne un – a escoger uno)

Suprema de lluç del Cantàbric amb llit de patata i ceba, gamba llagostinera i salsa americana
Suprema de merluza del Cantábrico sobre lecho de patata y cebolla, gamba langostinera y salsa americana

Morro de bacallà amb muselina de mel, parmentière de sobrasada i reducció de vinagre de poma
Morro de bacalao con muselina de miel, parmentière de sobrasada y reducción de vinagre de manzana

Filet de vaca amb timbal de verdures al forn i salsa d'Oporto
Solomillo de vaca con timbal de verduras al horno y salsa de Oporto

Melós d'au amb parmentière trufada, prunes macerades i salsa de rostít
Meloso de ave con parmentière trufada, ciruelas maceradas y salsa de asado

Les postres – El postre
(a escollir-ne un – a escoger uno)

Delícies de crema catalana sobre brownie clàssic
Delicias de crema catalana sobre brownie clásico

Neulot de xocolata i ametlles farcit de torró amb toc cítric
Barquillo extra de chocolate y almendras, relleno de turrón al toque cítrico

Tartar de fruites fresques amb sopa de llima i menta
Tartar de fruta fresca con sopa de lima y menta

Assortit de gelats: nata, Oreo i torró
Surtido de helados: nata, Oreo y turrón

Cafè o infusió – Café o infusión
Degustació de torrons i neules – Degustación de turrones y neulas

El celler – La bodega

Vi blanc –Vino blanco Finca Cucó D.O. Montsant
Vi negre-Vino negro Finca Cucó D.O. Montsant
Cava Gran Amat Brut Nature – D.O. Cava
Aigua Mineral – Agua Mineral

Preu per persona: 47,00 € IVA Inclòs.
Precio por persona: 47,00€ IVA incluido.

Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.
Reserves al Restaurant Nuus taules màxim 14 comensals per taula.
Disposem de salons privats amb servei exclusiu per grups, suplement de 150€.
Parking del Port gratuït.
Consulteu les nostres ofertes especials d'allotjament.

Hotel Atenea Port Mataró ****
Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)
Central de recepció: Tel (+34) 932226006

Informació i Reserves:
Departament de Convencions i Banquets: (+34) 673.770.204 o Restaurant Nuus Tel: (+34) 664.459.946 (Horari de 10.00 a 16.00)
O via mail convencions.ateneaport@cityhotels.es o cap.sala@cityhotels.es