



Menú dia 26 de desembre 2018
St. Esteve 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 d'aglà amb coca de l'escala amb pa amb tomàquet
Jamón de bellota con pan de coca con tomate

Canelons de l'àvia
Canelones de la abuela

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 rostit
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)

Centraleta 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