



Menú Especial Any Nou – Menú Especial Año Nuevo
1 de Gener 2019 – 1 de enero 2019

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

- Bouquet d'enciams amb taronja, magrana, anacards caramelitzats, encenalls de formatge Maó i emulsió de remolatxa**
Bouquet de lechugas con naranja, granada, anacardos caramelizados, virutas de queso Mahón y emulsión de remolacha
- Foie mi-cuit amb torradetes de pa d'espelta i mermelada de figues**
Foie mi-cuit con tostaditas de pan de espelta i mermelada de higos
- Raviolis de pasta fresca farcits de ceps amb beixamel de tòfona i parmesà**
Raviolis de pasta fresca rellenos de boletus con besamel de trufa y parmesano
- Crema de marisc amb farcellet de cloïssa, espinacs i pinyons**
Crema de marisco con hatillo de almeja, espinacas y piñones

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

- Suprema de salmó noruec amb formatge brie gratinat sobre llit de sèpia i favetes a la menta**
Suprema de salmón noruego con queso brie gratinado sobre lecho de sepia y habitas a la menta
- Filets de llobarro amb trinxat de patata, porros i crema de musclos**
Filetes de lubina con "trinxat" de patata, puerros y crema de mejillones
- Melós de xai amb parmèntiere de moniato i bolets saltats amb la seva salsa**
Meloso de cordero con parmentière de moniato y setas salteadas con su salsa
- Presa ibèrica sobre coca de Trempó, ceba caramel·litzada, fruits vermells i salsa de vi negre**
Presa ibérica sobre coca de Trempó, cebolla caramelizada, frutos rojos y salsa de vino tinto

Servei de pa – Servicio de pan

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

- Amanida de fruites tropicals**
Ensalada de frutas tropicales
- Tarta Sacher amb mermelada de yuzu**
Tarta Sacher con mermelada de yuzu
- Biscuit glacé amb salsa de xocolata**
Biscuit glacé con salsa de chocolate
- Assortit de gelats**
Surtido de helados

Cafè o infusió – Café o infusión

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.

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
O via mail convencions.ateneaport@cityhotels.es o cap.sala@cityhotels.es