



ESPECIAL REIS
MENU DIA 6 DE GENER 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