



Menú dia 25 de desembre 2019
Nadal Particulars

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

Carpaccio de remolatxa amb bouquet d'enciams, mango, alvocat i magrana amb maionesa suau de wasabi
Carpaccio de remolacha con bouquet de lechugas, mango, aguacate y granada con mayonesa suave de wasabi

Espatlla Ibèrica amb pa de coca de l'Escala amb tomàquet
Espalda Ibérica con pan de coca con tomate

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

Gambes llagostineres sobre llit de verdures al wok
Gambas langostineras sobre lecho de verduras al wok

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

Suprema de corball amb saltats de puntetes de calamar a la Santurce i llit de patates confitades
Suprema de corvina con salteado de puntillas de calamar a la Santurce y lecho de patatas confitadas

Morro de bacallà amb parmentière de moniato i salsa de cava i raïm
Morro de bacalao con parmentière de moniato a la salsa de cava y uva

Filet de vaca amb timbal de patata i albergínia a la salsa d'Oporto
Solomillo de vaca con timbal de patata y berenjena, a la salsa de Oporto

Lingot de garrí amb milfulls de poma i castanya, amb reducció de moscatell
Lingote de cochinitillo con milhojas de manzana y castaña, con reducción de moscatel

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

Milfulls de torró amb salsa de xocolata i gerds
Milhojas de turrón con salsa de chocolate y frambuesas

Semifred de marc de cava amb cor de castanya
Semifrío de marc de cava con corazón de castaña

Caneló de pinya i coco sobre llit de taronja i menta fresca
Canelón de piña y coco sobre lecho de naranja y menta fresca

Duet de gelats: nata amb galeta Oreo i vainilla amb cookies
Dúo de helados: nata con galleta Oreo y vainilla con cookies

Cafè o infusió - Café o infusión
Degustació de torrons i neules - Degustación de turrónes y neulas

El celler - La bodega

Vi blanc -Vino blanco "La Camioneta" Verdejo - D.O. Rueda
Vi negre-Vino tinto "Les Tallades" - D.O. Montsant
Cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava
Aigua Mineral - Agua Mineral
Refresc o cervesa

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.
Disposen 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