



Menú Especial Reis – Menú Especial Reyes
6 de Gener 2020 – 6 de enero 2020

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

Amanida de salmó marinat amb brunoise de tomàquet i xampinyons portobello, gerds i vinagreta de taronja i menta
Ensalada de salmón marinado con brunoise de tomate y champiñones portobello, arándanos y vinagreta de naranja y menta

Foie mi-cuit amb pols de festucs, torraderes i mermelada de fruita de la passió
Foie mi-cuit con polvo de pistachos, tostaditas y mermelada de fruta de la pasión

Arròs venere cremós amb rossinyols i emulsió d'alvocat
Arroz venere cremoso con rebozuelos y emulsión de aguacate

Crema de carxofes amb farcellet de pernil ibèric i oli de tòfona
Crema de alcachofas con hatillo de jamón ibérico y aceite de trufa

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

Filets d'orada sobre llit de nyoquis a la crema de llagostins i oli d'all i pebre vermell
Filetes de dorada sobre lecho de ñoquis a la crema de langostinos y aceite de ajo y pimienta roja

Suquet de lluç, pop i cloïses
Suquet de merluza, pulpo y almejas

Melós de vedella amb parmètiere d'albergínies al forn i salsa d'Oporto
Meloso de ternera con parmentière de berenjenas al horno y salsa de Oporto

Magret d'ànec amb pinya rostida, juliana de porro cruixent i salsa de ratafia
Magret de pato con piña asada, juliana de puerro crujiente y salsa de ratafia

Servei de pa – Servicio de pan

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

Pastís bavaoise de vainilla i xocolata 70% amb teula de cacao i ametlles
Pastel bavaoise de vainilla y chocolate 70% con teja de cacao y almendras
Tartaleta de crema catalana amb fruits vermells i coulis de llimona i canyella
Tartaleta de crema catalana con frutos rojos y coulis de limón y canela

Amanida de fruites macerades al cava amb sorbet de llima
Ensalada de frutas maceradas al cava con sorbete de lima

Duet de gelats: de nata i oreo & vainilla i cookies
Dueto de helados: de nata i oreo & vainilla y cookies

Cafè o infusió – Café o infusión

El celler – La bodega

Vi blanc –Vino blanco “La Camioneta” D.O. Rueda

Vi negre-Vino tinto “Les Tallades” 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