



## **Menú de Cap d'Any 2019**

**21.00 Inici sopar. Preguem puntualitat / Inicio cena. Rogamos puntualidad.**

### **Aperitiu a taula - Aperitivo en mesa**

**Anxova sobre pasta sable d'olives negres i confitura de tomàquet**

Anchoa sobre pasta sable de aceitunas negras y confitura de tomate

**Blini amb dau de foie i codonyat amb cremós de iogurt i curri**

Blini con dado de foie y membrillo con cremoso de yogurt y curri

**Xarrup de Bloody Mary amb perles de vodka i sal d'api**

Chupito de Bloody Mary con perlas de vodka y sal de apio

**Tartaleta amb cremós de mató trufat i gelée d'ibèric**

Tartaleta con cremoso de requesón trufado y gelée de ibérico

**Cava Olivé Batllori Brut Rosé -D.O. Cava**

### **Entrant fred - Entrante frío**

**Crema de faisà amb escalopí de foie i brunoise d'aspic de verduretes**

Crema de faisán con escalopín de foie y brunoise de aspic de verduritas

**Vi blanc - Vino Blanco "El Pulpo", Albariño - D.O. Rias Baixas**

### **Primer plat - Primer plato**

**Medalló de rap en suquet de sípia i escamarlans al safrà**

Medallón de rape en suquet de sepia y cigalas al azafrán

**Vi blanc - Vino Blanco "El Pulpo", Albariño - D.O. Rias Baixas**

### **Segon plat - Segundo plato**

**Melós de xai de llet confitat amb tatin de poma i albergínia rostida**

Meloso de cordero lechal con tatin de manzana y berenjena asada

**Vi Negre - Vino Tinto "Catàregia Reserva" - D.O. Terra Alta**

**Servei de pa - Servicio de pan**

### **Les postres / El postre**

**Mousse de fruita de la passió i vainilla amb crumble i gelée de maduixa - Mousse de fruta de la pasión y vainilla con crumble y gelée de fresa**

**Cava Olivé Batllori Brut Nature - D.O. Cava**

**Cafè o infusió - Café o infusión**

**Raïm de la Sort - Uvas de la Suerte**

**Bossa Cotilló - Bolsa Cotillón**

### **Preu per persona / Precio por persona 129 € IVA inclòs/incluido**

**Taules de 10 persones, excepte grups. Es compartirà taula en cas de reserves menors / Mesas de 10 personas, excepto grupos. Se compartirá mesa en caso de reservas menores**

**Sopar amenitzat / Cena amenizada**

**Ball amenitzat per DJ / Baile amenizado por DJ**

**Primera consumició o copa gratuïta / Primera consumición o copa gratuita**

**A les 02:30 xocolata amb xurros i barra de dolços / A las 02.30 chocolate con churros y barra dulce**

**Aparcament Port gratuït / Aparcamiento Puerto gratuito**

**Servei de monitores per nens / Servicio de monitoras para niños**

### **Paquet Especial amb habitació, accés SPA, parking i esmorzar dia 1 (sortida 14.00) per dos persones**

Paquete Especial con habitación, acceso SPA, parking y desayuno día 1 (salida 14.00) para dos personas: **401€ IVA** Taxa/ Tasa Turística Incl.

**Consulteu altres opcions d'allotjament / Consulten otras opciones de alojamiento**

**Confirmació de reserva previ pagament del 25% de l'import total, en horaris de 9:30 a 17:00 h i de 20:00 a 22:00 h.**

**Resta de pagament abans del 5 de Desembre en horaris de 9:30 a 17:00 h i de 20:00 a 22:00 h.**

**Confirmación de Reservas previo pago del 25 % del importe total en horario de 9:30 a 17:00 h y de 20:00 a 22:00 h.**

**Resto de pago antes del 5 de diciembre en horarios de 09:30 a 17:00 h i de 20:00 a 22:00 h.**

**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 via mail: [convencions.ateneaport@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es) . Pagament presencial a l'hotel o via transferència bancària (consultar dades)**