



**Menú Any Nou i Reis, 1 i 6 de gener 2025**  
*Año Nuevo y Reyes, 1 y 6 de enero 2025*

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

Amanida de pera caramelitzada amb formatge Gorgonzola i pinyons, a la vinagreta de mel

*Ensalada de pera caramelizada con queso Gorgonzola y piñones, a la vinagreta de miel*

Crema de carbassa amb vieira i escamarlà

*Crema de calabaza con vieira y cigala*

Espatlla Ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

*Espalda Ibérica con pan de coca con tomate*

Canelons de bolets amb la seva beixamel i làmines de botifarra ibèrica

*Canelones de setas con su bechamel y láminas de butifarra ibérica*

Risotto d'allis tendres amb medallons de magret d'ànec

*Risotto de ajos tiernos con medallones de magret de pato*

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

Suquet de rap i gamba

*Suquet de rape y gamba*

Bacallà amb parmentier de patata i carxofes saltades

*Bacalao con parmentier de patata y alcachofas salteadas*

Melós de vedella sobre parmentier de patata i castanya

*Meloso de ternera sobre parmentier de patata y castaña*

Premat de garrí amb cremós de poma rostida i juliana de patata

*Prensado de cochinitillo con cremoso de manzana asada y juliana de patata*

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

Carpaccio de pinya natural i taronja, amb gelat de llima i alfàbrega

*Carpaccio de piña natural y naranja, con helado de lima y albahaca*

Semifred de torró de Xixona amb teula de galeta

*Semifrío de turrón de Jijona con teja de galleta*

Gelat de xocolata i trossets de taronja confitada

*Helado de chocolate y trocitos de naranja confitada*

Xuixo farcit de crema amb praliné d'avellana

*Chucho relleno de crema con praliné de avellana*

**El celler – La bodega**

Vi blanc - *vino blanco* "Els Joves" (Xarel·lo, Macabeu) - D.O. Penedès

Vi negre - *vino tinto* "Els Joves" (Garnatxa, Syrah) - D.O. Penedès

Cava Gran Amat Brut Nature – D.O. Cava

Aigua Mineral – *Agua Mineral*

Refresc o cervesa - *refresco o cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Tortell de Reis – *Roscón de Reyes*



**Preu per persona -Precio por persona: : 55,00 € IVA Inclòs - incluido.**  
**Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.**  
**Imprescindible confirmación de la reserva con depósito del 25% del total.**

Reserves al Restaurant Nuus, taules màxim 14 comensals per taula.  
*Reservas en Restaurante Nuus, mesas máximo de 14 comensales por mesa.*  
Parking del Port gratuït 3 hores. *Parking del Puerto gratuito 3 horas.*

**Informació i Reserves:**

Departament de Convencions i Banquets: (+34) 673.770.204  
(Horari de dilluns a divendres de 10.00 a 16.00 – visites concertades)

O via mail [convencions.ateneaport@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es)