

Menú dia 25 i 26 de desembre 2024, Nadal i Sant Esteve
Menú día 25 y 26 de diciembre 2024, Navidad y San Esteban

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 rostit amb beixamel de foie
Canelones de asado con bechamel de foie
 Escudella i carn d'olla
Escudella y "carn d'olla"

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
 Pollastre de corral a baixa temperatura amb prunes i pinyons, a l'estil tradicional
Pollo de corral a baja temperatura con ciruelas y piñones, al estilo tradicional
 Prensats de garrí amb cremós de poma rostida i juliana de patata
Prensado de cochinito 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 Xixona 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*
 Degustació de torrons i neules – *Degustación de turrones y neulas*

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.
 Disposem de salons privats amb servei exclusiu per grups, suplement per sala de 195€.
Disponemos de salones privados con servicio exclusivo para grupos, suplemento de sala 195€.
 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

