



# Menús Cóctel

## 2025



Hotel Atenea Port Mataró \*\*\*\*

Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)

Centralita recepció: Tel (+34) 932226006

Información y Reservas: Departamento de Convenciones y Banquetes  
(+34) 673.770.204

(Horario de lunes a viernes, de 08.00 a 16.00 – visitas concertadas)

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





## Cóctel -1-

### Platos fríos

*Gilda* de pepinillo, aceituna y anchoa

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate

Tartar de salmón marinado con mostaza y toque picante

Dados de queso al romero

Mini tartaleta de puerro y bacon

### Platos calientes

Nuestras bravas

*Bao* pan de pollo ahumado

Cucurucho de calamares a la andaluza

Mini hamburguesa de ternera Atenea

Degustación de *rissoto* de butifarra negra y setas

### Postre

*Carrot cake*

Delicias de chocolate blanco y frambuesa

### De bebida durante el cóctel

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza de barril

Cerveza sin alcohol

Vino blanco *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Vino tinto *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva* - D.O Cava

Precio por persona: 39€ (10% IVA incluido)

Esta propuesta es un cóctel ligero, no sustituye a un menú de comida o cena.

Servicio de sala privada durante 1.30 horas, incluido en el precio.

Precio extra de sala privada: 195€/hora.





## Cóctel -2-

### Platos fríos

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate  
Nuestra ensaladilla de langostinos  
Mini *éclair* de mousse de foie  
*Macaron* de Idiazábal  
Taco de pato Pekín y salsa Hoisín

### Platos calientes

*Gyoza* de trompetas de la muerte y boletus con su salsa  
Croqueta de huevos estrellados y chistorra  
Langostino crocante de arroz verde vietnamita  
Mini hamburguesa de *cochinita pibil*  
Ravioli crujiente de cordero al romero  
Degustación de arroz del *senyoret*

### Postre

Vasito de yogurt con naranja y menta  
Coquito rayado de chocolate

### De bebida durante el cóctel

Aguas minerales  
Refrescos o zumo de fruta  
Cerveza de barril  
Cerveza sin alcohol  
Vino blanco *Abadal Alba* – D.O Pla de Bages  
Vino tinto *Abadal Franc* – D.O Pla de Bages  
Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva* - D.O Cava

Precio por persona: 44€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio extra de sala privada: 195€/hora.





## Cóctel -3-

### Platos fríos

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate  
Tosta de brandada de bacalao y mermelada de Piquillo  
*Wrap* de *roastbeef* con rúcula y mostaza  
Cucharita de tartar de atún y sésamo  
*Foccacia* de aceitunas con berenjena asada y tomate seco

### Platos calientes

Bikini trufado  
Croqueta de sobrasada y queso de Mahón  
Calamares a la andaluza con mayonesa de *wasabi*  
Bomba de rabo de toro  
Vasito de pulpo con *parmentier* de patata  
Degustación de *fideuà* marinera

### Postre

*Brownie* de chocolate y pistacho  
Delicias de *lemon pie*

### De bebida durante el cóctel

Aguas minerales  
Refrescos o zumo de fruta  
Cerveza de barril  
Cerveza sin alcohol  
Vino blanco *Abadal Alba* – D.O Pla de Bages  
Vino tinto *Abadal Franc* – D.O Pla de Bages  
Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva* - D.O Cava

Precio por persona: 47€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio extra de sala privada: 195€/hora.





. Posibilidad de cambiar el postre por un pastel de celebración, a elegir uno de los gustos que proponemos:

. Massini tradicional (bizcocho de yema quemada, relleno de nata y trufa. Puede ser de un solo gusto: nata, trufa o crema)

. Semifrío de limón o de fresa.

. Sacher de chocolate con mermelada de fresa.

. Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos.

. Chocolate blanco con crema de limón.

Suplemento por persona: 2€ (copa de cava incluida)

*Los pasteles se pueden presentar o servir directamente como un postre.*

*No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.*

En caso de tener alguna intolerancia o alergia se ha de comunicar previamente a la contratación de los servicios. En caso de comunicarlo el mismo día, posiblemente no tengamos margen de maniobra.





## Cóctel Infantil

### Platos fríos

Patatas chips

Jamón con pan con tomate

Mini pulguita de pan de nueces con queso

### Plantos calientes

Croquetas de pollo

Mini hamburguesa Atenea

Brocheta de pollo con salsa barbacoa

Calamares a la Andaluza

### Postre

Bola de helado de chocolate

### Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Zumos

Precio por persona: 27€ (10% IVA incluido)

