



Menús Brunch 2025



Hotel Atenea Port Mataró ****

Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)

Centralita recepció: Tel (+34) 932226006

Informació i Reserves: Departament de Convencions 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

Brunch -1-

Platos fríos

Ensaladilla de atún con picos
Pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
Tartar de salmón marinado con mostaza y toque picante
Mini tartaleta de puerro y bacon

Platos calientes

Croqueta de secreto y miel
Cucurucho de calamares a la andaluza
Bao pan de pollo ahumado
Langostino en crujiente de arroz verde vietnamita y salsa Teriyaki
Degustación de risotto de butifarra negra y espárragos verdes

Postre

Vasito de yogurt con naranja y menta

De bebida

Aguas minerales
Refrescos o zumo de fruta
Cerveza sin alcohol
(Opción de bebidas alcohólicas, sin suplemento)
Cerveza de barril
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: 34€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 1.30 horas, incluido en el precio.
Precio extra de sala privada: 195€/hora.

Brunch -2-

Platos fríos

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate

Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

(Curado, semi-curado, brie y parmesano)

Mini *éclair* de brandada de bacalao con coulis de naranja

Mini esqueixada de bacalao con olivada

Platos calientes

Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa

Croqueta de huevos estrellados y chistorra

Fritura de pescado con mayonesa de cítricos

Mini hamburguesa Atenea

Degustación de arroz *del senyoret*

Postre

Dados de *carrot cake*

Trufas de chocolate blanco y pistacho a la lima

De bebida

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza sin alcohol

(Opción de bebidas alcohólicas, sin suplemento)

Cerveza de barril

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: 37€ (10% IVA incluido)

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

Precio extra de sala privada: 195€/hora.

Brunch-3-

Platos fríos

Surtido de ibéricos y su pan con tomate
Ensaladilla de langostinos
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
Mini hamburguesa Atenea
Degustación de fideuà marinera

Postre

Brocheta de fruta fresca
Delicias de avellana y cacao

De bebida

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: 40€ (10% IVA incluido)

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

Precio extra de sala privada: 195€/hora.