



Menús de celebración 2025



HOTEL ATENEA PORT

★★★★

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 via mail: convencions.ateneaport@cityhotels.es

Menú

-1-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Bouquet de hojas verdes con tomate,
mozzarella fresca y aceite de albahaca

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Éclair de brandada de bacalao con mermelada de naranja

Patatas bravas

Croqueta de huevos estrellados y chistorra

Mini bao de pollo ahumado con salsa oriental

Mejillones al Campari

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Lomo de merluza con almejas en suquet

o

Carrillera de cerdo con salsa de mostaza y miel
y puré de patata

Postre

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava *Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava*

De bebida

Vino Abadal *Alba* blanco - D.O. Pla de Bages

Vino Abadal *Franc* tinto - D.O. Pla de Bages

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 49,50€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

Menú

-2-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Bouquet de hojas verdes con tomate, mozzarella fresca
y aceite de albahaca

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Croqueta de huevos estrellados y chistorra

Mejillones al Campari

Mini bao de pollo ahumado con salsa oriental

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Risotto de butifarra negra

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Lomos de lubina al horno con salsa de azafrán
y parmentier de guisantes

o

Meloso de ternera con reducción de ratafia
y timbal de patata y ajos tiernos

Postre

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Cava

De bebida

Vino blanco *Abadal Alba* - D.O. Pla de Bages

Vino tinto *Abadal Franc* - D.O. Pla de Bages

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 54€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

Menú

-3-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Carpaccio de tomate *cor de bou* y bonito,

con brunoise de pepinillos y cebolla roja encurtida

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Ensaladilla de langostinos con mayonesa de pimentón

Croqueta de sobrasada y queso de Mahón

Mini canelón de bogavante con setas y bechamel arromescada

Gyoza de meloso de cerdo a la miel

Calamares a la andaluza

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Lomo de bacalao confitado con costra de pistacho

y parmentier de boniato asado

o

Prensado de cochinillo con cremoso de patata y su jugo al moscatel

Postre

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Cava

De bebida

Vino blanco *Ikigall* - D.O. Penedés

Vino tinto *Gr 65-5* - D.O. Montsant

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 58€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.

En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.

Menú

-4-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceituna Gordal

Patatas chip

Entrantes a compartir

Carpaccio de salmón con eneldo, alcaparras y sus tostaditas

Montadito de espalda de jamón ibérico con coca de pan con tomate

Surtido de quesos con mermelada y frutos secos

(curado, semicurado, brie y parmesano)

Croqueta de sobrasada y queso de Mahón

Calamares a la andaluza

Mini bao de pollo ahumado con salsa oriental

Pulpo a la gallega

Plato principal

(a elegir previamente entre carne o pescado *)

Rape al horno con alcachofas y tomate seco,
sobre patata panadera

o

Solomillo de ternera a la parrilla con patata bastón y salsa bearnesa

Postres

Pastel de celebración a elegir

Copa de cava Celler Kripta Franc Brut Nature - D.O. Cava

De bebida

Vino blanco *Ikigall* - D.O. Penedés

Vino tinto *Gr 65-5* - D.O. Montsant

Aguas minerales

Refrescos o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 61€ (10% IVA incluido)

*7 días antes deberá confirmarse la cantidad de pescados y carnes del segundo plato.
En caso de no poder confirmarlo, se establecerá un plato igual para todos los comensales.



Menú infantil

Primeros platos

Rigatoni blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte

O

Canelones de carne con salsa bechamel

O

Espalda de jamón ibérico con pan con tomate

Segundos platos

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas

O

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas

O

Hamburguesa de ternera gallega con patatas naturales fritas

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración

Bebida

Refresco o agua mineral

Precio por persona: 34,00 € IVA incluido.

(½ menú: un plato, postre y bebida: 29,00 € IVA incluido.

(Disponemos de platos sin gluten)



Aperitivo infantil (opcional)

Patatas chips

Aceitunas rellenas de anchoa

Croquetas de pollo

Precio por persona: 7€



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.

Propuestas de pasteles de celebración:

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

· Massini tradicional (bizcocho con yema quemada por encima, relleno de nata y trufa).

El relleno también puede ser de un solo gusto: nata, trufa o crema)

· Massini de nata y fresa

· Semifrío de limón

· Sacher de chocolate con mermelada de fresa

· Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos

· Sara de mantequilla y almendras (suplemento 1 € per persona)

· Chocolate blanco (bizcocho con mousse de chocolate blanca, crema suave de limón y cobertura de chocolate blanca)

· Triple chocolate

· Red Velvet

*Los pasteles pueden presentarse o bien servirse directamente como un postre, según deseen.