



Menús de celebració 2025



Hotel Atenea Port Mataró ****
Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)
Centralita recepció: Tel (+34) 932226006

Informació i Reserves: Departament de Convencions i Banquets:
(+34) 673.770.204
(Horari dedilluns a divendres de 08.00 a 16.00 – visites concertades)
O via mail: convencions.ateneaport@cityhotels.es

Menú

-1-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal

Patates xip

Entrants a compartir

Bouquet d'enciams amb tomàquet, mozzarella fresca i oli d'alfàbrega

Montadito d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Éclair de brandada de bacallà amb mermelada de taronja

Patates braves

Croqueta d'ous estrellats i xistorra

Mini *bao* de pollastre fumat amb salsa oriental

Musclos al Campari

Plat principal

(a triar prèviament entre peix i carn *)

Llom de lluç amb cloïsses en suquet

o

Galta de porc desossada amb salsa de mostassa i mel,
i puré de patata

Postres

Pastís de celebració a escollir

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

De beguda

Vi blanc *Abadal Alba - D.O. Pla de Bages*

Vi negre *Abadal Franc - D.O. Pla de Bages*

Aigües minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 49,50€ (10% IVA inclòs)

*7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.
En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.

Menú

-2-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal

Patates xip

Entrants a compartir

Bouquet d'enciams amb tomàquet, mozzarella fresca i oli d'alfàbrega

Montadito d'espalla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Croqueta d'ous estrellats i xistorra

Musclos al Campari

Mini *bao* de pollastre fumat amb salsa oriental

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Risotto de botifarra negra

Plat principal

(a triar prèviament entre peix i carn *)

Lloms de llobarro al forn amb salsa de safrà i parmentier de pèsols

o

Melós de vedella amb reducció de ratafia

i timbal de patata i alls tendres

Postres

Pastís de celebració a escollir

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

De beguda

Vi blanc *Abadal Alba* - D.O. *Pla de Bages*

Vi negre *Abadal Franc* - D.O. *Pla de Bages*

Aigües minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 54€ (10% IVA inclòs)

*7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.
En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.

Menú

-3-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal

Patates xip

Entrants a compartir

Carpaccio de tomàquet *cor de bou* i bonítol,
amb brunoise de cogombrets i ceba vermella confitada
Montadito d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Amanida russa de llagostins amb maionesa de pebre vermell
Croqueta de sobrassada i formatge de Maó
Mini caneló de llamàntol amb bolets i beixamel arromescada
Gyoza de melós de porc a la mel
Calamars a l'andalusa

Plat principal

(a triar prèviament entre peix i carn *)

Llom de bacallà confitat amb crosta de festuc
i parmentier de moniato rostit
o
Premsat de garrí amb cremós de patata
i el seu suc al moscatell

Postres

Pastís de celebració a escollir
Copa de cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Cava

De beguda

Vi blanc *Ikigall* - D.O. Penedés
Vi negre *Gr 65-5* - D.O. Montsant
Aigües minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 58€ (10% IVA inclòs)

*7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.
En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.

Menú

-4-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal

Patates xip

Entrants a compartir

Carpaccio de salmó amb fonoll, tàperes i les seves torradetes

Montadito d'espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Assortiment de formatges amb melmelada i fruits secs

(Curat, semi-curat, brie i parmesà)

Croqueta de sobrassada i formatge de Maó

Calamars a l'andalusa

Mini bao de pollastre fumat amb salsa oriental

Pop a la gallega

Plat principal

(a triar prèviament entre peix i carn *)

Rap al forn amb carxofes i tomàquet sec,
sobre patata panadera

o

Filet de vedella a la graella amb patata bastó
i salsa bearnesa

Postres

Pastís de celebració a escollir

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

De beguda

Vi blanc *Ikigall - D.O. Penedès*

Vi negre *Gr 65-5 - D.O. Montsant*

Aigües minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 61€ (10% IVA inclòs)

*7 dies abans s'haurà de confirmar la quantitat de peix i carn del segon plat.

En cas de no poder confirmar-ho, s'establirà un plat igual per a tots els comensals.



Menú infantil

Primers plats

Rigatoni blancs amb salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a part

O

Canelons de carn amb salsa beixamel

O

Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides

O

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides

O

Hamburguesa de vedella galega amb patates naturals fregides

Servei de pa

Postres

Pastís de celebració

Beguda

Refresc o aigua mineral

Preu per persona: 34,00 € IVA inclòs.

(½ menú: un plat, postres i beguda: 29,00 € IVA inclòs.

(Disposem de plats sense gluten)



Aperitiu infantil (opcional)

Patates xip

Olives farcides d'anxova

Croquetes de pollastre

Preu per persona: 7€



En cas de tenir alguna intolerància o al·lèrgia, s'ha de comunicar prèviament.

Proposta de pastissos de celebració:

No s'admet l'accés ni el consum d'aliments i begudes externes a l'hotel.

. Massini tradicional (pa de pessic amb cobertura de crema cremada, farcit de nata i trufa.

El farcit també pot ser d'un sol gust: nata o trufa o crema)

. Massini de nata i maduixa.

. Semifred de llimona.

. Sacher de xocolata amb mermelada de maduixa.

. Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells.

. Sara de mantega i ametlles (suplement 1€ per persona)

. Xocolata blanca (pa de pessic amb mousse de xocolata blanca, crema suau de llimona i cobertura de xocolata blanca)

. Triple de xocolata.

. Red Velvet.

*Els pastissos es poden presentar o bé servir-se directament com a postres, segons desitgin.