

MENÚS  
FINGER  
EMPRESA  
2026

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)

# FINGER

- 1 -

## *Platos fríos*

Ensaladilla de atún con picos  
Pulga de paletilla ibérica con tomate  
Xató con tapenade  
Vasito de guacamole con pico de gallo y nachos

## *Platos calientes*

Croqueta de boletus  
Cucurucho de calamares a la andaluza  
Brioche de pulled pork  
Brocheta de langostino crujiente  
Degustación de rissoto de confit de pato y manzana

## *Postre*

Tartar de frutas con coulis de frutos rojos

## *Bebida*

Aguas minerales  
Refrescos o zumo de fruta  
Cerveza sin alcohol  
(Opción bebidas alcohólicas, sin suplemento)  
Cerveza de barril  
Vino blanco y tinto *Raimat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre  
Cava *Codorníu Tradició Brut* - D.O. Cava

Precio por persona: 35€ (10% IVA incluido)

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

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA incluido)

# FINGER

- 2 -

## *Platos fríos*

Pulga de paletilla ibérica con tomate

Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

(Curado, semi-curado, brie y parmesano)

Mini ensalada César

Roll de salmón con aguacate y queso cremoso

## *Platos calientes*

Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa

Croqueta de secreto y miel

Buñuelo de bacalao con salsa tártara

Mini hamburguesa Atenea

Degustación de fideuà

## *Postre*

Smoothie de mango y piña (sin lácteos)

Churros con chocolate blanco y pistacho

## *Bebida*

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza sin alcohol

*(Opción bebidas alcohólicas, sin suplemento)*

Cerveza de barril

Vino blanco y tinto *Raímat Clàmor Eco* - D.O. Costers del Segre

Cava *Codorníu Tradició Brut* - D.O. Cava

Precio por persona: 38€ (10% IVA incluido)

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

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA incluido)

# FINGER

- 3 -

## *Platos fríos*

Surtido de embutidos caseros de proximidad  
y coca de Montserrat con tomate  
Ensaladilla de langostinos  
Wrap de roastbeef con rúcula y mostaza  
Tataki de atún con mayonesa de wasabi  
Foccacia de aceitunas con berenjena asada y tomate seco

## *Platos calientes*

Bikini trufado  
Croqueta de trompetas de la muerte y butifarra  
Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos  
Mini hamburguesa Atenea  
Degustación de arroz del senyoret

## *Postre*

Brocheta de fruta fresca

## *Bebida*

Aguas minerales  
Refrescos o zumo de fruta  
Cerveza sin alcohol  
(Opción bebidas alcohólicas, sin suplemento)  
Cerveza de barril  
Vino blanco y tinto *Raimat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre  
Cava *Codorníu Tradició Brut* - D.O. Cava

Precio por persona: 41€ (10% IVA incluido)

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

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora (21% IVA incluido)