

Menús

Celebración

2026

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

Informació 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

MENÚ

-1-

Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler
Patatas chip

Entrantes para compartir

Ensalada de hojas de cogollos, queso feta y cebolla encurtida,
con vinagreta de miso y miel

Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate

Dados de salmón marinados con cítricos y mayonesa gochujang

Bravas Atenea (*salsa romesco hot y alioli*)

Croqueta de rustido y trufa

Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Mini brioche de meloso de ternera con mayonesa de mostaza y miel

Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne*)

Lomo de merluza con cremoso de cebolla caramelizada y almejas,
a la crema de azafrán

o

Lingote de pollo de corral y confit de pato,
con salteado de arroz basmati, pasas, piñones y reducción de P.X.

De postre

Pastel de celebración a elegir

De bebida

Vino blanco *Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta

Vino tinto *Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta

Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat

Aguas minerales

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 51€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

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

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler
Patatas chip

Entrantes a compartir

Carpaccio de tomate Monterosa con ventresca de atún, boquerones
y picada de encurtidos, a la vinagreta de albahaca y limón
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate
Surtido de quesos con picos de pan
(curado, semicurado, brie y parmesano)
Croqueta de rustido y trufa
Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos
Mini brioche con *pulled* de pollo y mayonesa de curry
Arroz meloso de confit de pato y pera caramelizada

Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne*)

Suprema de corvina a la plancha con almejas, salsa de pimientos asados,
ajos confitados y hummus de edamame

o

Meloso de ternera con gratén de patata y moniato y salsa de boletus

De postre

Pastel de celebración a elegir

De bebida

Vino blanco *Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta
Vino tinto *Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta
Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat
Aguas minerales
Refresco o cerveza
Café o infusión

Precio por persona: 55,50€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

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

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler
Patatas chip

Entrantes a compartir

Carpaccio de ternera con dados de manzana caramelizada,
mousse de foie y reducción de PX
Dados de salmón marinado con cítricos, ensalada de alga wakame
y mayonesa gochujang
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate
Croqueta de gamba roja
Calamares a la andaluza
Mini brioche con *pulled* de pollo y mayonesa de curry
Arroz meloso de pulpo y langostinos

Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne*)

Lomo de bacalao con muselina de pistacho, gamba roja
y puré de patata y apio

O

Lingote de cordero con compota de manzana, pasas,
patatas paja y reducción de moscatel

De postre

Pastel de celebración a elegir

De bebida

Vino blanco *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella
Vino tinto *Viña Pomal 500 barricas* - D.O. Ca Rioja
Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat

Aguas minerales
Refresco o cerveza
Café o infusión

Precio por persona: 59,75€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada

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

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler
Patatas chip

Entrantes a compartir

Ensalada de foie micuit, membrillo, lascas de Idiazábal
y picatostes con vinagreta de frutos rojos
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan con tomate
Surtido de quesos con mermelada y frutos secos
(curado, semicurado, brie y parmesano)
Steak tartar en brioche con salsa de yema
Brocheta de pulpo a la gallega con papada ibérica
Croqueta de rustido y trufa
Calamares a la andaluza

Plato principal

(a escoger previamente entre pescado y carne*)

Suquet de rape con zamburiñas

o

Solomillo de ternera Km0 a la parrilla,
sobre *duxelle* de setas con salsa de vino del Empordà

De postre

Pastel de celebración a elegir

De bebida

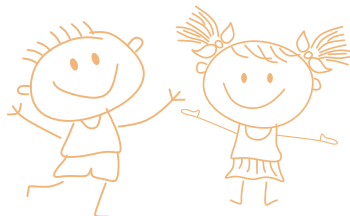
Vino blanco *Conde del Pazo* - D.O. Bierzo
Vino tinto *Coto de Caleruega* - D.O. Ribera del Duero
Cava *Ars Collecta Blanc de Blancs* - D.O. Cava
Aguas minerales
Refresco o cerveza
Café o infusión

Precio por persona: 62,75€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada

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 con salsa de tomate frito y queso rallado (por separado)

O

Canelones de carne con salsa bechamel

O

Paletilla 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 con patatas naturales fritas

Servicio de pan

Postre

Pastel de celebración

Bebida

Refresco o agua mineral

Precio por persona: 34€ IVA incluido.

(1/2 menú: un plato, postre y bebida: 29€ IVA incluido.

(Disponemos de platos sin gluten)

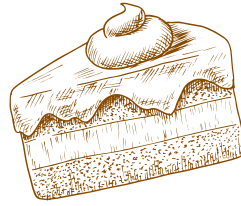
Aperitivo infantil (opcional)

Patatas chip

Aceitunas rellenas de anchoa

Croquetas de pollo

Precio por persona: 7€ (IVA incluido)



Propuesta de pasteles de celebración:

. Massini tradicional (bizcocho de yema quemada, relleno de nata y trufa. 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.

. Sara de mantequilla y almendras (suplemento 1.50€ por persona)

. Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos.

. Chocolate blanco con crema de limón.

. Triple de chocolate.

. Red Velvet

Los pasteles se pueden presentar o servir directamente como un postre.
No se admite el acceso ni el consumo de alimentos o bebidas externos al hotel.

Consulten en caso de intolerancias o alergias.



Estas propuestas no son aptas para banquetes de boda, consulten propuestas especiales.

El precio del menú incluye 3 horas de servicio de sala privada.

Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195 €/hora.

Confirmación y Reserva:

Se solicitará el pago del 25% del total del banquete para su confirmación.

En caso de cancelación con menos de 15 días a la fecha del evento, este depósito se perderá en concepto de gastos de cancelación.

Servicios adicionales a las celebraciones:

•Servicio de DJ profesional: incluye animación del banquete y posterior baile de 2 horas: 700,00 € (incluye SGAE e impuestos).

•Consumición durante el baile: combinado o licor 8€ unidad / refresco: 3€ unidad.

Por normativa sanitaria no ofrecemos barra libre a precio cerrado.

•Servicio de proyector y pantalla: 75,00 €

•Minutas personalizadas

*El hotel Atenea Port Mataró ****, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.*

Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación tanta para adultos como para niños; fotógrafos, audiovisuales y cualquier otro servicio relativo a las celebraciones.

Consulte presupuesto o información sin compromiso.

No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel, a excepción del servicio de fotografía, siempre que se cumpla con el pago del canon correspondiente y con el comprobante de servicios profesionales.

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

El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y otra normativa vigente.