

# MENÚS DE EMPRESA 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](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es)

# M E N Ú

- 1 -

*De bienvenida en mesa*

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler  
Chips de patata

*Primer plato*

Ensalada griega con queso feta, pimiento escalivado, aceitunas Kalamata y salsa tzatziki

*Segundo plato*

Solomillo de cerdo Duroc con parmentier de trufa y salsa al moscatel

*Postre*

Coca de Llavaneras con helado de vainilla

*Bebida*

Agua mineral

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

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

El precio del menú incluye 2 horas de servicio en sala privada.

Suplemento hora extra: 195€/hora.

# M E N Ú

- 2 -

*De bienvenida en mesa*

Aceitunas Gordal con salsa Espinaler  
Chips de patata

*Primer plato*

Timbal de verduras con queso de cabra caramelizado, virutas de jamón,  
y salsa romesco

*Segundo plato*

Lubina a la plancha con champiñones y ñoquis, a la crema

*Postre*

Semifrío de piña con crema de coco y virutas de chocolate

*Bebida*

Agua mineral

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 37€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 2 horas de servicio en sala privada.

Suplemento hora extra: 195€/hora.

# M E N Ú

- 3 -

*De bienvenida en mesa*

Bombón de foie y membrillo

*Primer plato*

Raviolón de gambas con gulas al ajillo, y salsa de carabineros

*Segundo plato*

Entrecot de ternera con patatas al romero

*Postre*

Tiramisú clásico

*Bebida*

Agua mineral

Vino blanco *Massalúca Blanc* - D.O. Terra Alta

Vino tinto *Massalúca Nègre* - D.O. Terra Alta

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 40€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 2 horas de servicio en sala privada.

Suplemento hora extra: 195€/hora.

# M E N Ú

- 4 -

## *De bienvenida en mesa*

Bombón de foie con membrillo y pistacho

## *Entrantes a compartir*

Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate

Ensaladilla de atún con picos

Patatas con salsa alioli y romesco hot

Brocheta de langostino con salsa kimchi

Croquetas de rustido y trufa

## *Segundo plato*

Suprema de corvina con cremoso de boniato,  
y salsa de puerro y albahaca

## *Postre*

Tarta tatin con helado de ratafia y nueces

## *Bebida*

Agua mineral

Vino blanco *Massalúca Blanc* - D.O. Terra Alta

Vino tinto *Massalúca Nègre* - D.O. Terra Alta

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 46€ (10% IVA incluido)

El precio del menú incluye 2 horas de servicio en sala privada.

Suplemento hora extra: 195€/hora.

*En caso de intolerancias o alergias, consulten*

