

MENÚS D'EMPRESA 2026

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

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

M E N Ú

- 1 -

De benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler
Patates xips

Primer plat

Amanida grega amb formatge feta, pebrot escalivat, olives Kalamata i salsa tzatziki

Segon plat

Filet de porc Duroc amb parmentier de tòfona i salsa al moscatell

Postres

Coca de Llavaneres amb gelat de vainilla

De beguda

Aigua mineral

Vi blanc i negre *Raímat Clamor Eco* - D.O. Costers del Segre

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 35€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

M E N Ú

- 2 -

De benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler
Patates xips

Primer plat

Timbal de verdures amb formatge de cabra caramel.litzat,
encenalls de pernil i salsa romesco

Segon plat

Llobaro a la planxa amb xampinyons i nyoquis, a la crema

Postres

Semifred de pinya amb crema de coco i espurnes de xocolata

Beguda

Aigua mineral

Vi blanc i negre *Raímat Clāmor Eco* - D.O. Costers del Segre

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 37€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

M E N Ú

- 3 -

De benvinguda a taula

Bombó de foie i codonyat

Primer plat

Ravioló de gambes amb gules a l'allet, i salsa de carabiners

Segon plat

Entrecot de vedella amb patates al romaní

Postres

Tiramisú clàssic

De beguda

Aigua mineral

Vi *Massalúca Blanc* - D.O. Terra Alta

Vi *Massalúca Negre* - D.O. Terra Alta

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 40€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

MENÚ

- 4 -

De benvinguda a taula

Bombó de foie amb codonyat i festuc

Entrants a compartir

Montadito de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Amanida russa de tonyina amb picos

Patates amb salsa allioli i romesco hot

Broqueta de llagostí amb salsa kimchi

Croquetes de rostit i tòfona

Segon plat

Suprema de corball amb cremòs de moniato,
i salsa de porro i alfàbrega

Postres

Tarta tatin amb gelat de ratafía i nous

De beguda

Aigua mineral

Vi *Massalúca Blanc* - D.O. Terra Alta

Vi *Massalúca Negre* - D.O. Terra Alta

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 46€ (10% IVA inclòs)

El preu del menú inclou 2 hores de servei a sala privada.

Suplement d'hora extra: 195€/hora.

En cas d'intoleràncies o al·lèrgies, consultin

