



## Menú Any Nou - Menú Año Nuevo

01 de gener de 2027

01 de enero de 2027

### Primers Plats – Primeros Platos (A escollir-ne un – a escoger uno)

Amanida de carxofes confitades amb salmó marinat, formatge feta, olives de kalamata i vinagreta de magrana, llima i menta fresca.

Ensalada de alcachofas confitadas con salmón marinado, queso feta, aceitunas de kalamata y vinagreta de granada, lima y menta fresca.

Crema de carbassa i tòfona amb saltat de botifarra de perol, pinyons torrats i crostonets aromescats.

Crema de calabaza y trufa con salteado de butifarra de perol, piñones tostados y picatostes aromescados.

Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet.

Paletilla de jamón ibérico con coca de pan con tomate.

Caneló de marisc amb beixamel de porros i safrà.

Canelón de marisco con bechamel de puerros y azafrán.

Arròs cremós de confit d'ànec, peres caramel.litzades i gorgonzola.

Arroz cremoso de confit de pato, peras caramelizadas y gorgonzola.

### Segons Plats – Segundos Platos (A escollir-ne un – a escoger uno)

Rap a l'all cremat amb patates i musclos bouchot.

Rape al ajo quemado con patatas y mejillones bouchot.

Suprema de corball amb timbal de verdures, gambetes i cloïsses a la crema de safrà.

Suprema de corvina con timbal de verduras, gambitas y almejas, a la crema de azafrán.

Melòs de costella de vaca amb graten d'albergínies, patata, porro i reducció de moscatell.

Meloso de costilla de vaca con gratén de berenjena, patata, puerro y reducción de moscatel.

Secret ibèric a baixa temperatura amb parmentier de moniato i lacat de soja, mel i fruits secs.

Secreto ibérico a baja temperatura con parmentier de boniato y lacado de soja, miel y frutos secos.

### Les Postres – Postres (A escollir-ne un – a escoger uno)

Tiramisú de ratafia.

Tiramisú de ratafia.

Tronc de Nadal farcit de mousse de torró.

Tronco de Navidad relleno de mousse de turrón.

Carpaccio de pinya a la vainilla amb sorbet de mojito.

Carpaccio de piña a la vainilla con sorbete de mojito.

Assortiment de gelats.

Surtido de helados.

### Celler – Bodega

Vi blanc - Vino blanco Raimat El Niu - D.O. Costers del Segre.

Vi negre - Vino tinto El Molí - D.O. Costers del Segre.

Cava Codorníu Brut Tradicional - D.O. Cava.

Aigües minerals – Aguas minerales.

Refresc o cervesa – Refresco o cerveza.

Cafè – café o infusió – infusión.

Torrons i neules – turrónes y neulas.

Preu per persona: 60€ (10% IVA inclòs)

Precio por persona: 60€ (10% IVA incluido)

Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.

Imprescindible confirmación de la reserva con depósito del 25% del total.

Servei de sala privada, subjecte a disponibilitat, suplement: 195€

Servicio de sala privada, sujeto a disponibilidad, suplemento: 195€

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

