



# Menús Brunch

# 2025

 HOTEL ATENEA PORT  
★★★★

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

Información i 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)

## **Brunch -1-**

### **Platos fríos**

- Ensaladilla de atún con picos
- Pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
- Tartar de salmón marinado con mostaza y toque picante
- Mini tartaleta de puerro y bacon

### **Platos calientes**

- Croqueta de secreto y miel
- Cucuricho de calamares a la andaluza
- Bao pan de pollo ahumado
- Langostino en crujiente de arroz verde vietnamita y salsa Teriyaki
- Degustación de rissoto de butifarra negra y espárragos verdes

### **Postre**

- Vasito de yogurt con naranja y menta

### **De bebida**

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

Precio por persona: 34€ (10% IVA incluido)

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

Precio extra de sala privada: 195€/hora.

## **Brunch -2-**

### **Platos fríos**

Mini pulga de paleta de jamón ibérico con tomate

Surtido de quesos con mermeladas y frutos secos

(Curado, semi-curado, brie y parmesano)

Mini éclair de brandada de bacalao con coulís de naranja

Mini esqueixada de bacalao con olivada

### **Platos calientes**

Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa

Croqueta de huevos estrellados y chistorra

Fritura de pescado con mayonesa de cítricos

Mini hamburguesa Atenea

Degustación de arroz *del senyoret*

### **Postre**

Dados de *carrot cake*

Trufas de chocolate blanco y pistacho a la lima

### **De bebida**

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza sin alcohol

(Opción de bebidas alcohólicas, sin suplemento)

Cerveza de barril

Vino blanco *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Vino tinto *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva* - D.O Cava

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

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

Precio extra de sala privada: 195€/hora.

# **Brunch-3-**

## **Platos fríos**

Surtido de ibéricos y su pan con tomate

Ensaladilla de langostinos

*Wrap* de roastbeef con rúcula y mostaza

Cucharita de tartar de atún y sésamo

Foccacia de aceitunas con berenjena asada y tomate seco

## **Platos calientes**

Bikini trufado

Croqueta de sobrasada y queso de Mahón

Calamares a la andaluza con mayonesa de wasabi

Mini hamburguesa Atenea

Degustación de fideuà marinera

## **Postre**

Brocheta de fruta fresca

Delicias de avellana y cacao

## **De bebida**

Aguas minerales

Refrescos o zumo de fruta

Cerveza de barril

Cerveza sin alcohol

Vino blanco *Abadal Alba* – D.O Pla de Bages

Vino tinto *Abadal Franc* – D.O Pla de Bages

Cava *Celler Kripta Franc Brut Reserva* - D.O Cava

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

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

Precio extra de sala privada: 195€/hora.