



# Menús Brunch 2025



Hotel Atenea Port Mataró \*\*\*\*

Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)

Centralita recepció: Tel (+34) 932226006

Informació i Reserves: Departament de Convencions 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  
Cucurucho de calamares a la andaluza  
Bao pan de pollo ahumado  
Langostino en crujiente de arroz verde vietnamita y salsa Teriyaki  
Degustación de risotto 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 coulis 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.