



Menús de empresa

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

Menú - 1 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Aceituna Gordal

Entrante

Vichyssoise de puerro y pera
con laminado de almendra

Plato principal

Meloso de cerdo sobre parmentier de boniato
con salsa de mostaza y miel

Postre

Pannacota de coco y piña
con virutas de chocolate

De bebida

Agua mineral

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

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

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

Menú - 2 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Aceituna Gordal

Entrante

Girasoles de pasta fresca rellenos de burrata
con salsa de albahaca y tomate

Plato principal

Salmón sobre wok de verduras
con crema de eneldo

Postre

Tarta de queso Idiazábal
con salsa de naranja amarga

De bebida

Agua mineral

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

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

Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 36€ (10% IVA incluido)

Menú - 3 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Chips de patata
Aceituna Gordal

Entrante

Ensalada de tres tomates con ventresca,
aceitunas de Kalamata y pesto de remolacha

Plato principal

Meloso de ternera con patatas al romero

Postre

Mousse de dulce de leche
con crema de *expresso*

De bebida

Agua mineral
Vino blanco *Ikigall* – D.O Penedés
Vino tinto *GR 65-5* – D.O Montsant
Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 39€ (10% IVA incluido)

Menú - 4 -

Pequeño aperitivo de bienvenida

Chips de patata
Aceituna Gordal

Entrantes a compartir

Montadito de jamón ibérico
en pan de coca con tomate
Ensaladilla de atún con picos
Nuestras bravas
Calamares a la andaluza
Croquetas de cochinillo y manzana

Plato principal

Lomos de lubina con *trinxat*
de patata y ajos tiernos

Postre

Crema catalana con *carquinyolis*

De bebida

Agua mineral
Vino blanco *Ikigall* – D.O Penedés
Vino tinto *GR 65-5* – D.O Montsant
Refresco o cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 45€ (10% IVA incluido)