HOTEL ATENEA PORT
★★★★

Menu du réveillon 2026-2027

Jeudi, 31 décembre 2026

21.00 Début du dîner
Nous vous prions ponctualité

Menu

Olive gordal farcie au vermouth

Tomates Bloody Mary

Tartare de foie gras, champignons et coing

Sphère croustillante de jambon ibérique, tomate séchée et Caviaroli

Toast de brioche à l'anchois et crème à la truffe

…

Velouté de homard, ravioli aux petits légumes, crevettes et perles d'agrumes

…

Turbot, crème de maïs à la truffe, artichaut, champignon enoki et noix de Saint-Jacques, sauce au cava et œufs de tobiko

…

Queue de bœuf fondante avec parmentier de patate douce, miel et aux châtaignes,

accompagné d'une sauce demi-glace à la ratafia.

…

Harmonie de truffes sur une tuile aux amandes : verte à la pistache, rouge à la framboise,

brune au cacao et croustillante à la gaufrette.

Vins et boissons
Cava *Brut Rosat Olivé Batllori* - D.O. Cava
Vin blanc *Casal de Armán* - D.O. Ribeiro
Vin rouge *Vía Romana* - D.O. Ribeira Sacra
Cava *Marrugat Gran Reserva Millésime* - D.O. Cava
Eaux minérales

Soda ou bière

Café ou infusion

Raisins porte-bonheur
Sac de cotillon

Discothèque avec 1 boisson incluse
Bar à bonbons pendant la discothèque
Chocolat chaud avec churros

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

NUUS -restaurant-