



Dîner du Réveillon / Menú de Cap d'Any 2019

21.00 Début du dîner / Inicio cena. Comptant sur votre ponctualité / Rogamos puntualidad.

Apéritif à table - Aperitivo en mesa

Anchois sur pâte sablée aux olives noires et confiture de tomates

Anchoa sobre pasta sable de aceitunas negras y confitura de tomate

Blini avec dès de foie et de coing et crémeux de yaourt au curry

Blini con dado de foie y membrillo con cremoso de yogurt y curri

Petit shot de Bloody Mary avec perles de vodka et sel de céleri

Chupito de Bloody Mary con perlas de vodka y sal de apio

Tartelette au crémeux de fromage blanc truffé et gelée ibérique

Tartaleta con cremoso de requesón trufado y gelée de ibérico

Cava Olivé Batllori Brut Rosé - D.O. Cava

Hors d'œuvre froid - Entrante frío

Escalope de foie à la crème de faisan et brunoise d'aspic aux légumes

Crema de faisán con escalopín de foie y brunoise de áspic de verduritas

Vin blanc - Vino Blanco "El Pulpo", Albariño - D.O. Rias Baixas

Entrée- Primer plato

Médailon de lotte en suquet de seiche et langoustine au safran

Medallón de rape en suquet de sepia y cigalas al azafrán

Vin blanc - Vino Blanco "El Pulpo", Albariño - D.O. Rias Baixas

Plat principal - Segundo plato

Agneau de lait au miel avec tatin à la pomme et aubergine rôtie

Meloso de cordero lechal con tatín de manzana y berenjena asada

Vin noir - Vino Tinto "Catàregia Reserva" - D.O. Terra Alta

Service du pain - Servicio de pan

Le Dessert / El postre

Mousse de fruit de la passion et vanille avec crumble et gelée de fraise - Mousse de fruta de la pasión y vainilla con crumble y gelée de fresa

Cava Olivé Batllori Brut Nature - D.O. Cava

Café ou infusion - Café o infusión

Raisins de bonne Chance - Uvas de la Suerte

Coffret de Cotillons - Bolsa Cotillón

Table partagée, excepte réservations de plus de 10 personnes

Dîner égayé / Dîner avec animation

Discothèque avec DJ / Baile amenizado por DJ

Première consommation gratuite / Primera consumición o copa gratuita

Chocolat et "churros" et Candy Bar / Chocolate con churros y barra dulce

Parking Port gratuit / Aparcamiento Puerto gratuito

Service animation pour enfants / Servicio de monitoras para niños

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

O via mail: convencions.ateneaport@cityhotels.es . Pagament presencial a l'hotel o via transferència bancària (consultar dades)