

Nº 1

Plats freds

Mini amanida César

Sardina fumada amb pebrot vermell escalivat en torradeta

Montadito de coca de pa amb tomàquet i espatlla de pernil ibèric

Cassoleta d'amanida russa amb ous de tobiko

Plats calents

Croqueta de garrí i poma

Llagostí amb cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa Teriyaki

Mini hamburguesa de vedella amb formatge emmental, bacó i mostassa Antiga

Bunyol de gamba, coco, curri y poma

Degustació de risotto de botifarra negra i ceps

De postres

Selecció de rebosteria

De beguda

Aigües minerals

Refresc o suc de fruita

Cervesa de barril

(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)

Cervesa sense alcohol

Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà

Cava Gran Amat Brut Nature – D.O. Cava

Preu per persona 32€, IVA Inclòs.

Servei de sala privada durant 1.30 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.

Aparthotel Atenea Valles

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers

T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

Informació y Reserves :

Departament de Convencions i Banquets: (+34) 603 922 280 (visites concertades)

O via mail: reservas@arrels-restaurant.com

Brunch

Nº 2

Plats freds

Taula de formatges amb fruits secs i les seves melmelades
(curat, semi-curat, brie i parmesà)

Wrap de tonyina, enciam i cogombret, amb salsa maionesa

Montadito de coca de pa amb tomàquet i espatlla de pernil ibèric

Macaron de mousse de foie

Plats calents

Xurros de moniato amb salsa de formatge i tòfona

Bikini de sobrassada i mel

Gyoza de llagostí amb romesco

Brioix de melós de vedella i ceps

Degustació d'arròs amb bacallà i carxofes

De postres

Daus de *cheescake* amb gerds

Trufes de cacao

De beguda

Aigües minerals

Refresc o suc de fruita

Cervesa de barril

(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)

Cervesa sense alcohol

Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà

Cava Gran Amat Brut Nature – D.O. Cava

Preu per persona 36€, IVA inclòs.

Servei de sala privada durant 1.30 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.

Aparthotel Atenea Valles

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers

T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

Informació y Reserves :

Departament de Convencions i Banquets: (+34) 603 922 280 (visites concertades)

O via mail: reservas@arrels-restaurant.com

Brunch

Nº 3

Plats freds

Zurito d'esqueixada de bacallà

Tap de botifarra negra amb ceba caramel·litzada

Tataki de salmó marinat en mel i soja

Montadito de coca de pa amb tomàquet i espatlla de pernil ibèric

Bao pa de roastbeef

Plats calents

Canonets cruixents d'ànec Pekín

Tires de calamar a la andalusa

Broqueta de pollastre *teriyaki*

Croqueta de gamba vermella

Mini hamburguesa de vedella amb salsa gourmet

Degustació d'arròs *del senyoret*

De postres

Daus de *brownie* de xocolata i nous

Broqueta de fruita fresca

De beguda

Aigües minerals

Refresc o suc de fruita

Cervesa de barril

(Opció de begudes alcohòliques, sense suplement)

Cervesa sense alcohol

Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà

Cava Gran Amat Brut Nature – D.O. Cava

Preu per persona 39€, IVA Inclòs.

Servei de sala privada durant 1.30 hores: inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.

Aparthotel Atenea Valles

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers

T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

Informació y Reserves :

Departament de Convencions i Banquets: (+34) 603 922 280 (visites concertades)

O via mail: reservas@arrels-restaurant.com