



## Menú celebración -1-

### Detalle de bienvenida en mesa

Cóctel de aceitunas

### Entrantes para compartir

Ensalada de salmón marinado con dados de mango, perlas de mozzarella  
y vinagreta de frutos secos

Montadito de paletilla ibérica con coca de pan cristal con tomate, y aceite de oliva virgen

Ensaladilla con huevas de tobiko y bastoncillos de pan

Croqueta de butifarra y parmesano

Mejillones sweet chilly

### Segundo plato de carne o pescado (\*)

Lomos de lubina al horno con alcachofas y dados de jamón ibérico

o

Meloso de cerdo confitado con salsa de mostaza Antigua y trinxat de patata y ajos tiernos

Servicio de pan

### De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### Bodega

Vino blanco y tinto Espiadimonis – D.O. Empordà

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 40,00 € IVA Incluido.

*(\*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido.*

*En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

*El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

#### **Aparthotel Atenea Valles**

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers  
T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

#### **Información y Reservas:**

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)

O vía mail: [reservas@arrels-restaurant.com](mailto:reservas@arrels-restaurant.com)



## Menú celebración -2-

### Detalle de bienvenida en mesa

Cóctel de aceitunas

### Entrantes para compartir

Ensalada griega

(tomate, queso feta, aceitunas Kalamata, cebolla morada, y salsa tzatziki)

Montadito de paletilla ibérica con coca de pan cristal con tomate, y aceite de oliva virgen

Tabla de quesos con mermeladas y frutos secos

(curado, semicurado, brie y parmesano)

Mejillones sweet chilly

Calamares a la Andaluza con mayonesa de lima

Risotto de pato, pera y nueces

### Segundo plato de carne o pescado (\*)

Suprema de corvina sobre cremoso de boniato y salsa de cava, con caviar de mújol

o

Meloso de ternera con parmentier trufada, cebollitas caramelizadas y salsa de garnacha

Servicio de pan

### De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### Bodega

Vino blanco y tinto Espiadimonis – D.O. Empordà

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 45,00 € IVA Incluido.

*(\*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido.*

*En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

*El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

#### **Aparthotel Atenea Valles**

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers

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

#### **Información y Reservas:**

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)

O vía mail: [reservas@arrels-restaurant.com](mailto:reservas@arrels-restaurant.com)



## Menú celebración -3-

### Detalle de bienvenida en mesa

Cóctel de aceitunas

### Entrantes para compartir

Dados de salmón con ralladura de lima

Montadito de paletilla ibérica con coca de pan cristal con tomate, y aceite de oliva virgen

Bao pan de meloso de ternera con salsa kimchi

Croqueta de boletus y foie

Langostino en crujiente de arroz verde vietnamita y salsa Teriyaki

Latita de albóndigas de pollo con sepia

### Segundo plato de carne o pescado (\*)

Lomo de bacalao sobre cremoso de judías del Ganxet y salteado de boletus y avellanas

O

Prensado de cochinillo con timbal de patata y manzana al horno, con reducción de Ratafia

Servicio de pan

### De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### Bodega

Vino blanco y tinto Espiadimonis – D.O. Empordà

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 49,95 € IVA Incluido.

*(\*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido.*

*En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

*El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

#### **Aparthotel Atenea Valles**

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers  
T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

#### **Información y Reservas:**

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)

O vía mail: [reservas@arrels-restaurant.com](mailto:reservas@arrels-restaurant.com)



## Menú celebración -4-

### Detalle de bienvenida en mesa

Cóctel de aceitunas  
Cookies de parmesano y orégano

### Entrantes para compartir

Carpaccio de bacalao con mermelada de tomate y emulsión de alga espirulina  
Montadito de paletilla ibérica con coca de pan cristal con tomate, y aceite de oliva virgen  
Anchoa sobre tosta de pan cristal con tomate  
Bao pan de meloso de ternera con salsa kimchi  
Langostino en crujiente de arroz verde vietnamita y salsa Teriyaki  
Croqueta de boletus y foie

### Segundo plato de carne o pescado (\*)

Lomo de rape al horno con gamba roja, sobre cremoso de coliflor al azafrán,  
y salsa de cangrejo azul

o

Solomillo de ternera con reducción de Pedro Ximénez y patata al gratén

Servicio de pan

### De postre

Pastel de celebración a escoger  
Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### Bodega

Vino blanco y tinto Espiadimonis – D.O. Empordà  
Aguas Minerales  
Refrescos o cervezas

Café o infusión

Precio por persona 54,95 € IVA Incluido.

*(\*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, se cerrará un plato único igual para todos los comensales.*

*El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

#### **Aparthotel Atenea Valles**

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers  
T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

#### **Información y Reservas:**

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)  
O vía mail: [reservas@arrels-restaurant.com](mailto:reservas@arrels-restaurant.com)



En caso de tener alguna intolerancia o alergia se ha de comunicar previamente a la contratación de los servicios.  
En caso de comunicarlo el mismo día, posiblemente no tengamos margen de maniobra.

Propuestas de pasteles de celebración: No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

. Massini tradicional (bizcocho con crema quemada por encima, relleno de nata y trufa.

El relleno también puede ser de un sólo gusto: nata, trufa.)

. Massini de nata y fresa

. Semifrío de fresones

. Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

. Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos

. Triple chocolate

\*Los pasteles pueden presentarse o bien servirse directamente como un postre, según deseen.

**Aparthotel Atenea Valles**

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers  
T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

Información y Reservas:

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)

O vía mail: [reservas@arrels-restaurant.com](mailto:reservas@arrels-restaurant.com)



#### SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES:

- . Servicio de DJ profesional para armonización del banquete y baile de 2.30 horas 600,00€
- . Alquiler equipo de audio (altavoces, micrófono, etc.): 175,00€/día
- . Servicio de cañón de proyección y pantalla: 30,00€
- . Minutas personalizadas desde: 0,75€ / persona
- . Consumiciones combinado: 7€ / consumición
- . Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195€/h
- . Canon fotógrafo banquetes hasta 80 personas: 80€
- . Decoración con globos: Consultar precios
- . Todos los precios son con impuestos incluidos

#### Confirmación y Reserva:

Se solicitará el pago del 25% del total del banquete para su confirmación.

En caso de cancelación con menos de 15 días a la fecha del evento, este depósito se perderá en concepto de gastos de cancelación.

#### **Aparthotel Atenea Valles**

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers  
T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

#### Información y Reservas:

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)  
O vía mail: [reservas@arrels-restaurant.com](mailto:reservas@arrels-restaurant.com)



## Menú infantil

### Primeros platos

Rigatoni blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte  

○

Canelones de carne con salsa bechamel  

○

Espalda de jamón ibérico con pan con tomate 

### Segundos platos

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas 

○

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas 

○

Hamburguesa de ternera gallega con patatas naturales fritas

Servicio de pan 

### Postres

Pastel de celebración   (otros alérgenos según pastel))

### Bebida

Refresco o agua mineral

Aperitivo infantil  
(opcional)  
Patatas chips  
Aceitunas rellenas de  
anchoa  
Croquetas de pollo

Precio por persona: 6€

Precio por persona: 30,00 € IVA incluido.

(½ menú: un plato, postre y bebida: 27,00 € IVA incluido.

(disponemos de platos sin gluten)

#### Aparthotel Atenea Valles

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers  
T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

#### Información y Reservas:

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)

O vía mail: [reservas@arrels-restaurant.com](mailto:reservas@arrels-restaurant.com)