



MENÚS NADAL EMPRESSES *MENÚS NAVIDAD EMPRESAS* 2025

Atenea Vallès Aparthotel****
C/ Magallanes/Aragón s/n
08401 Granollers (Barcelona)

Informació i Reserves:
Dpt. Convencions i Banquets: 637.894.449
comercial.restaurant@cityhotels.es





MENÚ

-1-

Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa*

Oliva Gordal

Aceituna Gordal

Cassoleta de foie amb sèsam negre

Tartaleta de foie con sésamo negro

Entrants a compartir – *Entrantes a compartir*

Amanida de tomàquets secs amb daus de formatge Feta i pesto de festucs

Ensalada de tomates secos con dados de queso Feta y pesto de pistachos

Montadito d'espàtlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate

Croqueta de secret i mel

Croqueta de secreto y miel

Bao pa de calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Bao pan de calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne (*)*

Corball sobre hummus de carbassa i salsa de safrà

Corvina sobre hummus de calabaza y salsa de azafrán

o

Pollastre de corral a l'estil tradicional, amb patata panadera

Pollo de corral al estilo tradicional, con patata panadera

Les postres – *El postre*

Pastís de formatge casolà

Tarta de queso casera

Cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava

Celler – *Bodega*

Vi blanc - *Vino blanco Espiadimonis – D.O Empordà*

Vi negre - *Vino tinto Espiadimonis – D.O Empordà*

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrans i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 39,50€ (10% IVA inclòs)

Precio por persona: 39,50€ (10% IVA incluido)

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

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



MENÚ

- 2 -

Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa*

Oliva Gordal

Aceituna Gordal

Cassoleta de foie amb sèsam negre

Tartaleta de foie con sésamo negro

Entrants a compartir – *Entrantes a compartir*

Amanida de tomàquets secs amb daus de formatge Feta i pesto de festucs

Ensalada de tomates secos con dados de queso Feta y pesto de pistachos

Montadito d’espalla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate

Croqueta de secret i mel

Croqueta de secreto y miel

Bao pa de calamars a l’andalusa amb maionesa de cítrics

Bao pan de calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos

Musclos al vi blanc amb romaní

Mejillones al vino blanco con romero

Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne (*)*

Llobarro amb wok de verdures a l’oli de pebre vermell

Lubina con wok de verduras al aceite de pimentón

O

Melós de vedella amb cremós de patata trufada

Meloso de ternera con cremoso de patata trufada

Les postres – *El postre*

Brownie amb gelat de stracciatella

Brownie con helado de stracciatella

Cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava

Celler – *Bodega*

Vi blanc - *Vino blanco Els Joves – D.O Penedés*

Vi negre - *Vino tinto Els Joves – D.O Penedés*

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 42€ (10% IVA inclòs)

Precio por persona: 42€ (10% IVA incluido)

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

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





MENÚ

- 3 -

Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa*

Oliva Gordal

Aceituna Gordal

Cassoleta de foie amb sèsam negre

Tartaleta de foie con sésamo negro

Entrants a compartir – *Entrantes a compartir*

Amanida de tomàquets secs amb daus de formatge Feta i pesto de festucs

Ensalada de tomates secos con dados de queso Feta y pesto de pistachos

Montadito d’espàtlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate

Carpaccio de picanya amb emulsió de parmesà i llima, amb torradetes

Carpaccio de picaña con emulsión de parmesano y lima, con tostaditas

Làmines de rosbif a la mostassa

Láminas de rosbif a la mostaza

Croqueta de ceps i foie

Croqueta de boletus y foie

Pop “a la gallega” sobre parmentier de patata i pebre vermell

Pulpo a la gallega sobre parmentier de patata y pimentón dulce

Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne (*)*

Tac de bacallà sobre espàrrecs verds i concassé de tomàquet

Taco de bacalao con espárragos verdes y concassé de tomate

o

Presa ibèrica amb parmentier de codonyat

Presa ibérica con parmentier de membrillo

Les postres – *El postre*

Lioneses amb crema catalana i xocolata

Lionesas con crema catalana y chocolate

Cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava

Celler – *Bodega*

Vi blanc - *Vino blanco Els Joves - D.O. Penedés*

Vi negre - *Vino tinto Els Joves D.O. Penedés*

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrons i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 46€ (10% IVA inclòs)

Precio por persona: 46€ (10% IVA incluido)

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

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





MENÚ

- 4 -

Detall de benvinguda a taula- *Detalle de bienvenida en mesa*

Patates fregides “Bonilla a la vista”

Patatas fritas “Bonilla a la vista”

Cassoleta de foie amb sèsam negre

Tartaleta de foie con sésamo negro

Entrants a compartir – *Entrantes a compartir*

Amanida de llombarda amb poma i Gorgonzola

Ensalada de lombarda con manzana y Gorgonzola

Montadito d’espàtlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

Montadito de paletilla ibérica con pan de coca con tomate

Carpaccio de picanya amb emulsió de parmesà i llima

Carpaccio de picaña con emulsión de parmesano y lima

Bunyol de bacallà amb salsa tàrtara

Buñuelo de bacalao con salsa tártara

Risotto d’ànec i pera

Risotto de pato y pera

Gamba llagostinera al forn amb picada de llima

Gamba langostinera al horno con picada de lima

Segon plat de peix o carn – *Segundo plato de pescado o carne (*)*

Rap sobre trinxat de patata i pebrot de Piquillo, a la reducció de suquet

Rape sobre trinxat de patata y pimiento de Piquillo, a la reducción de suquet

Filet de vedella amb graten de patata i mantega d’estragó

Solomillo de ternera con gratén de patata y mantequilla de estragón

Les postres – *El postre*

Pastís de festuc amb praliné d’anacard

Tarta de pistacho con praliné de anacardo

Celler – *Bodega*

Vi blanc - *Vino blanco*

Vi negre - *Vino tinto*

Cava

Aigües minerals – *Aguas minerales*

Refresc o cervesa – *Refresco o Cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Torrans i neules – *Turrones y neulas*

Preu per persona: 59,50€ (10% IVA inclòs)

Precio por persona: 59,50€ (10% IVA incluido)

El preu inclou el servei de sala privada durant 3 hores. *El precio incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.*

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat, amb llistat de distribució de taules. En cas de no poder confirmar la quantitat, es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.

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

. Serveis addicionals – *Servicios adicionales:*

Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball posterior de 2hores: 700€
(inclou hores de sala addicionals, SGAE i impostos)

*Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile posterior de 2 horas: 700€
(incluye horas de sala adicionales, SGAE e impuestos)*

. Consumicions combinat: 8€ unitat/ *consumición combinado: 8€ unidad.*

. Lloguer de sala hores extres / serveis externs - *Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195€/hora.*

. Servei de canó de projecció i pantalla- *Servicio de proyector y pantalla: 75€*

. Oferim un ample ventall de serveis de decoració, animació, photocall, photomaton, consulteu preus.

Ofrecemos un amplio catálogo de servicios de decoración, animación, photocall, photomaton, consulten precios.



Confirmació i Reserva - *Confirmación y Reserva:*

Es sol·licitarà el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.

En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies a la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.

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.

. L'Hotel, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.

Disposen d'un ampli ventall de serveis; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol servei relatiu a les celebracions.

Consulteu pressupost o informació sense compromís .

No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel o estigui donat d'alta en l'activitat a prestar.

No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel.

L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altra normativa vigent.

El hotel, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.

Disponemos de un amplio abanico de servicios; fotógrafos, audiovisuales y cualquier otro servicio relativo a las celebraciones. Consulte presupuesto o información sin compromiso.

No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel o esté dado de alta en la actividad a prestar.

No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos

y Actividades Recreativas y otra normativa vigente.