

Menú Festes de Nadal - Fiestas de Navidad
25 i 26 de desembre 2025 i 01 i 06 de gener 2026
25 y 26 de diciembre 2025 y 01 y 06 de enero 2026

Primers Plats – Primeros Platos (A escollir-ne un – a escoger uno)

Amanida d'espínacs amb mi-cuit, Idiazàbal i codonyat, amb vinagreta de nous.
Ensalada de espinacas con mi-cuit, Idiazábal y membrillo, con vinagreta de nueces.
 Crema d'albergínia y ceba rostida amb tomàquet sec, pinyons i oli de tòfona.
Crema de berenjena y cebolla asada con tomate seco, piñones y aceite de trufa.
 Espatlla de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet.
Paletilla de jamón ibérico con coca de pan con tomate.
 Caneló de rostít amb beixamel tradicional.
Canelón de asado con bechamel tradicional.
 Escudella i carn d'olla.
Escudella y "carn d'olla"

Segons Plats – Segundos Platos (A escollir-ne un – a escoger uno)

Corball amb parmentier de carxofa i daus d'ibèric.
Corvina con parmentier de alcachofa y dados de ibérico.
 Bacallà amb mussolina de codony i trinxat de carbassa amb trompetes de la mort.
Bacalao con muselina de membrillo y trinxat de calabaza con trompetas de la muerte.
 Fricandó de vedella.
Fricandó de ternera.
 Presa ibèrica sobre hummus trufat i cebetes glacejades.
Presa ibérica sobre hummus trufado y cebollitas glaseadas.

Les Postres – Postres (A escollir-ne un – a escoger uno)

Pastís de formatge casolà.
Tarta de queso casera.
 Semifred de gerds amb crema de vainilla.
Semifrío de frambuesa con crema de vainilla.
 Pastís de festuc i ametlla amb tocs de vi dolç, i coulis de magrana.
Pastel de pistacho y almendra con toques de vino dulce, y culís de granada.
 Gelat: de nous amb ratafia o de plàtan.
Helado: de nueces con ratafia o de plátano.

Celler – Bodega

Vi blanc - Vino blanco "Abadal Alba" - D.O. Pla de Bages.
 Vi negre - Vino tinto "Abadal Franc" - D.O. Pla de Bages.
 Cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Cava.
 Aigües minerals – Aguas minerales.
 Refresc o cervesa – Refresco o Cerveza.

Cafè – café o infusió – infusión.
 Torrons i neules – turrónes y neulas.

Preu per persona: 54€ (10% IVA inclòs)
Precio por persona: 54€ (10% IVA incluido)

Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.
Imprescindible confirmación de la reserva con depósito del 25% del total.
 Servei de sala privada, suplement: 150€
Servicio de sala privada, suplemento: 150€

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