

# Menús Còctel 2026

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](mailto:comercial.restaurant@cityhotels.es)



# Còctel -1-

## *Plats freds*

*Gilda* de cogombret, oliva i anxova

Puça d'espatlla de pernil ibèric amb tomàquet

Tartar de salmó marinat amb mostassa i toc picant

*Roll de roastbeef* amb vinagreta de mostassa Antiga

Vaset de *guacamole* amb *pico de gallo* i natxos

## *Plats calents*

Braves Atenea

Brioix de *pulled* de pollastre

Cucurutxo de calamars a l'andalusa

Mini hamburguesa de vedella Arrels

Degustació d'arrós melós de sípia i gambes

## *Postres*

Trufes de xocolata amb *coulís* de gerds i *peta zetas* de xocolata

Semi-fred de pinya amb crema de coco

## *De beguda durant el còctel*

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

*Vi Massaluca Blanc i Massaluca Negre* - D.O. Terra Alta

*Cava Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

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

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.



# Còctel -2-

## *Plats freds*

Puça d'espatlla de pernil ibèric amb tomàquet

La nostra amanida russa de llagostins

Cassoleta de mousse de foie

Daus de salmó marinat amb aroma de cítrics

Canonet d'ànec Pequín i salsa Hoisín

## *Plats calents*

Gyoza de trompetes de la mort i ceps amb la seva salsa

Croqueta de secret i mel

Llagostí crocant d'arròs verd vietnamita

Mini hamburguesa Atenea

Broqueta de verdura amb romesco

Degustació d'arròs del *senyoret*

## *Postres*

Vaset de tiramisú

Daus de meló-mojito osmotitzat

## *De beguda durant el còctel*

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vino *Massaluca Blanc i Massaluca Negre* - D.O. Terra Alta

Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

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

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.



# Còctel -3-

## *Plats freds*

Hummus d'edamame amb xips de plàtan i iuca

Puça d'espatlla de pernil ibèric amb tomàquet

Vaset de brandada de bacallà i melmelada de Piquillo

Carpaccio de vedella amb daus de poma caramelitzada, mousse de foie i reducció de P.X.

Mini xatonada amb ventresca de tonyina i anxova

Foccacia d'olives amb albergínia rostida i tomàquet sec

## *Plats calents*

Bikini trufat

Croqueta de sobrassada i formatge de Maó

Calamars a l'andalusa amb maionesa de wasabi

Bomba de la Barceloneta

Vaset de pop i papada amb parmentier de patata

Degustació de fideuà marinera

## *Postres*

Mini xurros amb xocolata blanca i festuc

Tartar de fruites amb coulís de fruits vermells

## *De beguda durant el còctel*

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vi blanc *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella

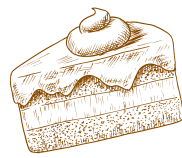
Vi negre *Viña Pomal Selección 500* - D.O. Ca Rioja

Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Preu per persona: 45€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu hora extra de sala privada: 195€/hora.



. Possibilitat de canviar les postres per un pastís de celebració, a escollir-ne un gust de les següents propostes:

. Massini tradicional (pa de pessic amb cobertura de crema cremada, farcit de nata i trufa.

El farcit també pot ser d'un sol gust: nata o trufa o crema)

. Sacher de xocolata amb mermelada de maduixa.

. Red Velvet

. Pastís de formatge Idiazábal.

Suplement per persona: 2€

Els pastissos poden presentar-se o servir-se directament com a postres.  
No s'admet l'accés ni el consum d'aliments i begudes externes a l'hotel.

\*En cas d'intoleràncies o al·lèrgies, preguem ens ho comuniquin amb antelació.





*Còctel  
Infantil*

**Plats freds**

Patates xip

Pernil amb pa amb tomàquet

Mini puça de pa de nous amb formatge

**Plats calents**

Croquetes de pollastre

Mini hamburguesa Atenea

Broqueta de pollastre amb salsa barbacoa

Calamars a l'andalusa

**Postres**

Bola de gelat de xocolata

**Begudes**

Aigua mineral

Refrescs

Sucs

Preu per persona: 27€ (10% IVA inclòs)



El preu del menú inclou 2 hores de servei de sala privada.

Lloguer de sala horas extres / serveis externs: 195 €/hora.

### **Confirmació i Reserva:**

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

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

### **Serveis addicionals a les celebracions:**

- Servei de DJ professional: inclou animació del banquet i posterior ball de 2 hores: 700,00 € (inclou SGAE i impostos).

- Consumició durant el ball: combinat o licor 9€ unitat / refresc: 3€ unitat.

*Per normativa sanitària, no oferim barra lliure a preu tancat.*

- Servei de projector i pantalla: 75,00 €

- Minutades personalitzades.

*Atenea Vallès Aparthotel \*\*\*\*, és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.*

*Disposem d'un ampli ventall de serveis d'animació tant per a adults com per a nens; fotògrafs, audiovisuals i qualsevol altre servei relatiu a les celebracions.*

*Consulteu pressupost o informació sense compromís.*

*No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel, a excepció del servei de fotografia, sempre que es compleixi el pagament del cànon corresponent i el comprovant de serveis professionals.*

*No s'admet l'accés ni el consum d'aliments ni begudes externes al hotel.*

*L'Hotel es reserva el dret d'admissió dins els límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i una altra normativa vigent.*